ГОЛИБ САИДОВ

КУЛИНАРИЯ ОТ ГОЛИБА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эту книгу сложно отнести к чисто кулинарному жанру, так как, здесь присутствуют и юмор, и байки, и серьезные размышления над жизнью, с экскурсом в историю, этнографию, фольклор, а также, в наше советское прошлое. С тем, чтобы читатель не только извлёк для себя пользу от кулинарных рецептов, но и… В общем: Восток – дело тонкое…

- Кулинария от Голиба
  - ○
  - ○
  - ○ Вместо вступления
    - ■
    - ■ Моя «Америка»
    - ■ Дано или не дано
    - ■ Мужчина или женщина?
    - ■ Моему учителю
    - ■ И напоследок я скажу…
  - ○ Восточный цикл
    - ■ Плов
      - ■
      - ■ Немного истории
      - ■ Чей плов лучше?
      - ■ Итак, плов
    - ■ Жаркое по-восточному
      - ■
      - ■ Кабоб жаркому – друг, свинья и товарищ
      - ■ Уроки российской смекалки
      - ■ Жаркое по-восточному
    - ■ Манты
      - ■
      - ■ Мама, манты, ностальжи…
      - ■ Ода мантам
      - ■ Манты
    - ■ Шурпа
      - ■
      - ■ Шурпа – щёрбо
      - ■ Дороги, что нас выбирают…
      - ■ Шурпа
    - ■ Долма (среднеазиатский вариант)
      - ■
      - ■ Любовь не картошка…

- Долма
- Лагман
  -
  - Гимн уйгурской кухне
  - Уроки восточной кухни
  - Лагман
- Перемеч и самбӯса
  -
  - Gaudeamus igitur
  - Кроксворд, ребус…
  - Татарские беляши (перемеч)
  - Самбӯса «тугмача» («пуговки»)
- Кабоб по-бухарски
  -
  - Традиции или воспитание?
  - Цугцванг
  - Кабоб по-бухарски
- Тухум-барак
  -
  - Немного о колоде и кочерге…
  - Тухум-барак
- Шашлык-машлык
  -
  - Секрет гиждуванского шашлыка
  - Отцы и дети
  - Казан-кабоб

○ Российский цикл

- Солянка
  -
  - Знакомство с Россией
  - Потомок русичей
  - Солянка по-домашнему
- Щавелевый суп
  -
  - Вымирающая россия
  - Баня по-черному
  - Щавелевый суп
- Простая уха
  -
  - Парадоксы географии
  - Тройная уха
  - Простой рыбный суп
- Блины
  -

- Блинчики от дяди-Коли
- «Интурист – Аврора»
- Блины, блинчики…
- Яичница деревенская
  -
  - Боб, Филя и Уркан
  - Щедрый хлебосол
  - Яичница деревенская
- Жаркое в горшочке
  -
  - Естественный отбор
  - Суровые законы жизни
  - Жаркое в горшочке
- Бефстроганов
  -
  - Моим учителям…
  - Совет от мудрого каа
  - Бефстроганов
- Форель в фольге
  -
  - Охота на сома…
  - Форель, запеченная в фольге
- Поджарка
  -
  - Загадочная русская душа
  - Крестьянская поджарка
- Курник
  -
  - Попасть как кур в ощип
  - Пирамида Джокера
  - Курник
- Пироги
  -
  - Тесто универсальное
  - Пироги с начинкой
  - Пирог с капустой
  - Пирог с яблоками
  - Пирожки меньшиковские

○ Западный цикл

- Жульен
  -
  - Что в имени тебе моём…
  - Жульен
- Пицца

- Где настоящая родина макарон?
- Гусейн Гуслия
- Пицца «Чипполино»

- Цеппелины
  -
  - Лаба дена
  - Лабас вакарас
  - Цеппелины
- Котлеты по-киевски
  -
  - «Червона рута»
  - Котлеты по-киевски
- Бигос
  -
  - «Дженькуе бардзо»
  - Сто злотых
  - Бигос польский
- Стейк из говядины
  -
  - Запара
  - Стейк из говядины
- Мясо по-милански
  -
  - Разоблачение «майянеза»
  - Мясо по-милански
- Баклажаны по-испански
  -
  - Сонет в честь Дульсинеи
  - Баклажаны по-испански
- Гуляш извозчика
  - Как был развенчан миф о вожде
  - Гуляш
- Баранина в сливках
  -
  - Гуляет по дому казах удалой…
  - Нога
  - Баранина в сливках
- Медовик
  -
  - А компот?
  - Медовик
  - Узбекская матрёшка

- notes
  - 1

○ 2

Кулинария от Голиба
Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2015
© Голиб Саидов, фотографии, 2015
© Сергей Прокудин-Горский, фотографии, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Тандыр-кабоб. Фото автора

Вместо вступления

Мысль о создании особенной кулинарной книги, которая могла бы быть одинаково полезной как молодым хозяйкам, желающим удивить супруга необычными блюдами, так и всем тем, кто неравнодушен к кулинарии в целом и к среднеазиатской кухне в частности, витала в моем воображении уже много лет. Сдерживающим фактором, мешающим осуществить задуманное, являлось то обстоятельство, что подобной литературы в бескрайних просторах интернета… да что там интернета – в любом книжном магазине, хоть пруд пруди.

И, тем не менее, я решился. Последней каплей, переполнившей чашу терпения и одновременно послужившей толчком к созданию этой книги, послужили упреки моих друзей, недоумевающих – почему я, накопив немалый опыт (проработав в данной отрасли более 20 лет в различных ресторанах, кафе и офисах Питера), ознакомившись с азами не только русской, но и европейской кухни, и не забыв, при этом, свою среднеазиатскую, до сих пор не удосужился поделиться своими секретами с народом.

Дополнительным подстегивающим мотивом послужило также и то, что многие кулинарные рецепты написаны сухим, скупым и «невкусным» языком, словно их писал человек, поставивший себе целью – отбить у нас с вами всякую охоту к тому волшебному и очаровательному священнодейству, что мы называем приготовлением пищи.

И тогда я решил восполнить этот изъян в области кулинарии, придумав свой собственный стиль и метод подачи материала, изложив его в форме кулинарных рецептов и сопутствующих баек-миниатюр с тем, чтобы как можно полнее и доходчивее донести для огромного числа молодых семей и хозяек, не только секреты приготовления моих кулинарных рецептов, но также – основную мысль автора, что красной нитью проходит через всё повествование.

Моя «Америка»

«И какую же „Америку“ ты нам собираешься открыть?» – вполне резонно, возможно, спросите вы. И я вам отвечу.

Во-первых: на какой контингент читателей я рассчитывал, принимаясь за создание данной книги? Прежде всего, на тот, который неравнодушен к кулинарии вообще. Можно было бы, конечно, «завернуть» сюда известную поговорку: «Любовь приходит и уходит, а кушать хочется всегда», но мы ведь с вами люди с возвышенными и утонченными чувствами, поэтому делать этого не станем. Как говорится – «Не хлебом единым жив человек».

И, тем не менее, существует немалое количество народа, которое любит хорошо поесть, особенно – пожрать. Нет, их мы пропустим.

Существует не меньшее количество и таких, кто любит красивую вкусно приготовленную пищу, с удовольствием поглощает оную, и при этом считает, что и сам может с легкостью приготовить также (если – не лучше), но, как правило, дальше разговоров у них дело не заходит. На них мы тоже не станем останавливаться.

Есть и такие, кто совершенно равнодушен и неприхотлив к еде, готов без разбору есть все, что угодно, полагая, при этом, что кулинарию придумали бездельники и тунеядцы. Ну, про таких и говорить не хочется.

Наконец, есть немало таких, кто любит качественно приготовленную пищу, способен оценить ее по достоинству, догадывается, что за каждым отдельным блюдом стоит труд повара и непременно желал бы научиться этому искусству, дабы порадовать и удивить собственными кулинарными изысками своих домочадцев и друзей, и…

Вот тот самый контингент, на который я и рассчитывал.

Особо обращаю ваше внимание на слово «желал бы», поскольку я считаю: было бы желание, остальное все приложится.

Те же, кто полагает, что для достижения качественного результата достаточно одной пестрой и красочно проиллюстрированной кулинарной книжки, глубоко заблуждаются. Если у вас нет этого самого желания, если у вас нет времени, если вы не уверены, что доведете дело до конца, если у вас не хватает терпения и усидчивости, бросьте все это сейчас, закройте эту страничку и простите меня за то, что я отнял у вас столько драгоценного времени.

Давайте оглянемся и посмотрим – кто у нас остался. Да-а,

негусто. Зато, теперь именно с вами – оставшимся – я хочу поделиться рецептами блюд, которые имеются в моем распоряжении, плюс несколько авторских разработок, которые были непосредственно изобретены мною и достаточно успешно опробованы в различных кафе и ресторанах города. Я их покажу вам и распишу со столь подробнейшими и дотошными комментариями, что некоторые из вас, бегло пробегая глазами, будут материть меня шепотом. Но я не обижусь. Ведь для меня главная задача заключается не только в том, чтобы получить удовлетворение от успешного освоения вами моих заданий, но также – главным образом – в том, чтобы вы научились находить радость и удовольствие от самого процесса готовки, осознав, тем самым, что приготовление пищи это вовсе не работа, а великое наслаждение.

Дело в том, что когда я решил поделиться своими рецептами, то поймал себя на одной мысли, мучавшей и не дававшей мне покоя: «Как построить свои занятия так, чтобы в результате любое из описанных мною блюд, имело бы тот вид и то качество, которое я хочу получить от своих подопечных?» Чтобы они, потратив кучу времени, энергии и продуктов не обманулись бы в своих ожиданиях и не обвинили бы потом во всем меня.

И тогда я пришел к единственному правильному, с моей точки зрения, решению: с самого начала подготовки и до конечного этапа завершения блюда скрупулезно и тщательно, не упуская самых незначительных (на первый взгляд) деталей, объяснять каждый этап, сопровождая многочисленными иллюстрациями и необходимыми комментариями.

И тогда – я ручаюсь и со всей ответственностью заявляю – любой человек, не умеющий готовить, но страстно желающий научиться, сможет приготовить любое из представленных здесь блюд. Как было уже сказано выше, я не случайно подчеркнул и выделил особо эти слова.

Вместе с тем, попутно, в своих описаниях рецептов, я буду «отвлекаться» на всякого рода байки и истории с которыми мне вольно или невольно приходилось сталкиваться на протяжении всей моей творческой деятельности. Кому то они могут показаться занятными и небезынтересными. Ну, а кто-то может их и вовсе пропустить, игнорируя моё литературное творчество.

Дано или не дано

Теперь по поводу «дано – не дано». Довольно часто мне приходилось сталкиваться с расхожим мнением в кругу специалистов, утверждающим, дескать, что это либо дано человеку от рождения, либо – не дано. Выскажу свое личное мнение.

Мне не раз приходилось быть свидетелем фактов, опровергающих данное утверждение. Оно верно отчасти, смотря – что мы подразумеваем под этим. Если речь идет о специальном кулинарном образовании, то среди моих знакомых и друзей есть немалое количество людей, которые никогда не заканчивали никаких кулинарных курсов и при этом неплохо готовят. И нередко, бывает наоборот: когда я работал в «Центре Фирменной Торговли», что расположен на Васильевском острове, к нам на работу пришел «новый» повар, который представился нам «шеф-поваром шведского стола» и чуть ли не с порога раскритиковал наше меню, повергнув своей выходкой в «шок» весь наш коллектив.

Оставим в стороне вопрос об этичности его поступка. Чтобы занять его чем-то, я предложил ему сварить рис и занялся своими делами. Минут через пять вбегает ко мне страшно взволнованная помощница Виктория и срочно зовет на кухню. На плите стоит кастрюля с рисом, залитая холодной водой вровень почти по самый рис. Рядом, на стуле, сидит наш «шеф-повар», уткнувшись в какой-то журнал и с умным видом изучает его содержание.

Тогда, я попросил его почистить картошку. Даже в солдатской столовой, где бедный картофель подвергается самым изощренным пыткам, не увидишь такого, чему довелось мне стать свидетелем. Естественно, с таким поваром нам пришлось расстаться.

Этим я вовсе не собираюсь принизить роль кулинарии в целом и ее творческой составляющей в частности, которая присутствует и проявляется на примере многочисленных мастеров-виртуозов, самозабвенно любящих свое дело и отдающих ему свое сердце и душу. Именно такие люди благодаря таланту и своей неуемной творческой фантазии заставляют нас смотреть на кулинарию не просто, как на отрасль промышленности, которая призвана накормить население, а как на величайшее искусство, заслуживающее уважения и почитания. Но это уже элита. А я говорю о прозе повседневности, с которой чаще всего приходится сталкиваться обычному простому

человеку.

Я никогда не спрашивал вновь поступающего на работу о «корочках» и разрядах. Мне достаточно было только поработать с ним день-два, и я уже мог делать для себя выводы – годится ли человек для работы или – нет.

Другое дело, когда речь идет о чисто художественном аспекте творчества, связанного с оформлением и украшением блюд и так далее. Тут я согласен, поскольку тут уже речь может идти скорее об искусстве, об эстетическом вкусе и восприятии, которое – увы – не всем дано.

Мужчина или женщина?

Кто лучше готовит: женщина или мужчина?

Еще одна довольно распространенная тема споров, в которой (исходя из процентного соотношения) победителем чаще всего выходит мужчина. Ну, что тут можно сказать?

Если столь необходимо подчеркнуть свою солидарность с мужчинами, дабы потешить свое самолюбие и тщеславие, тогда я, конечно же, согласен, что мужчина готовит лучше. Ну, а если говорить серьезно, то никакой существенной разницы я не вижу, так как уровень мастерства определяется умением квалифицированно и качественно приготовить блюдо. Ну, и – конечно – талант, который дается свыше. Просто, как любит повторять один мой минский друг, «у кого – рученьки, а у кого – грабельки».

И вообще, поначалу, я не собирался распространяться на эту тему. Но, когда сплошь и рядом натыкаешься на статьи, авторы которых, приводят те или иные аргументы в пользу своей точки зрения, подводя под это дело чуть ли не научное обоснование, лично мне, почему-то, не становится смешно.

Предвижу, что меня могут упрекнуть в незнании собственной истории. Мол, сам прекрасно знаешь, что практически почти во всех среднеазиатских республиках лучшими поварами являются мужчины. И что любые торжества, где необходимо накормить от 300 до 1000 человек, не обходятся без повара-мужчины (усто) и его помощника (шогирд). Все это я прекрасно знаю. Как знаю и то, в силу каких-таких причин могла сложиться подобная картина на Востоке, поскольку все это глубокими корнями уходит в традиции, опирающиеся на исламскую культуру и уклад жизни, сформировавший вследствие этих взаимоотношений между мужчиной и женщиной. Наряду с идеей единобожия и вытекающей из неё доктрины, исламская культура наряду с духовными ценностями привнесла еще и морально-этические нормы поведения (шариат), регламентирующие взаимоотношения мусульман в быту, в повседневной жизни, в семье. Поэтому, нет ничего удивительного в том, что на Востоке сложилась такая традиция. Не случайно, в Бухаре в ходу такая поговорка: «Марди – беруни хона, заифи – дуруни хона» (приблизительный смысл примерно таков: «Мужчина – хозяин всего того, что касается внешней стороны дома, а женщина – внутренней»).

Между тем, по-моему, даже сегодня ещё в некоторых кварталах Бухары, существует институт «вакили», когда жители

квартала сообща, избирают женщину (реже– мужчину), имеющих определенные организаторские способности, обладающих знаниями в области психологии, культуры, этикета и взаимоотношений между людьми, которые являются ответственными за проведение тех или иных мероприятий проводимых в квартале. Нередки случаи, когда на их плечи ложится приготовление праздничного плова или кабоба (приблизительный аналог в русском – жаркое), и, надо отдать им должное, они блестящим образом справляются с возложенными на них функциями, нисколько не уступая в мастерстве опытным поварам-мужчинам.

А посему, спорить о том, кто лучше готовит – мужчина или женщина, по меньшей мере, глупо. Если рассуждать подобным образом, то почему бы не нам не спросить: кто лучше готовит – узбек или татарин, украинец или молдаванин, еврей или русский…

Моему учителю

Если вы полагаете, что наконец-то нашли в моем лице повара-профессионала, то я вынужден вас огорчить. Ничего подобного. Скажу более: я никогда серьезно не воспринимал себя как повара, тем более – как профессионала. Но, я видел настоящих поваров-виртуозов и даже имел счастье работать под руководством одного из них. Юрий Евгеньевич Чижов – мой Учитель, который сам, в свою очередь, всегда гордился тем, что ему ещё удалось застать и учиться у старых петербургских поваров. К сожалению, его нет теперь рядом с нами. Это был не только повар-профессионал, но и чуткий отзывчивый и чрезвычайно доброй души человек, всегда готовый бескорыстно поделиться своими опытом и знаниями.

Отдавая дань его светлой памяти, я хочу в качестве искупления посвятить эту работу ему. Если приведенные рецепты принесут пользу хотя бы десяти – пятнадцати подопечным, то все благодарности, что придут адресованы мне, я вполне заслуженно отнесу на счет моего Учителя. Только таким образом я смогу хотя бы частично погасить ту задолженность, которую вы – Юрий Евгеньевич – никогда от меня не ждали, но которую я всегда буду помнить пока буду жить.

И напоследок я скажу…

Мои рецепты я решил построить по следующему принципу: каждый из них предполагает обучение одному конкретному блюду и ориентируется, прежде всего, на обычную среднестатистическую семью. Правда, здесь у меня произошла некоторая заминка: а какая она – среднестатистическая семья? В республиках Средней Азии семья, состоящая из трёх – пяти человек, еще может считаться полноценной, в то время, как в России она уже является многодетной. И все же, это количество я счел самым оптимальным.

Исходя из общей концепции сайта и следуя традиции, я условно разделил все рецепты на три колонки: «Восток», «Россия» и «Запад». Все ваши отклики, на которые я постараюсь ответить, можно присылать по следующему адресу: golib@yandex.ru

Особое внимание хочу обратить на следующее: все блюда, представленные здесь, прошли производственно-технологическую проработку и аттестацию. Они на практике проверены мною лично и в них строго зафиксированы, как количество необходимых (в каждом конкретном случае) продуктов (в гр и кг), так и время готовки. Так что, никаких «проколов» быть не должно. Это, однако, вовсе не гарантирует 100%-ного конечного успеха, ибо существует целый ряд факторов, на которые автор повлиять не в состоянии: многое зависит от количества и качества самих продуктов, мощности пламени конфорки, самой плиты (газовая или электрическая), качества и типа посуды и так далее.

В заключение мне хотелось бы поблагодарить своих друзей и близких которые своими дельными и существенными советами способствовали выходу данной рубрики.

Ну, и наконец, последнее. Хочу заметить, что в моих рецептах вы не встретите ни экзотических фруктов, скажем там «Соус из фейхоа и авокадо» или «Филе марала, припущенное во французском вине Божоле 1895г», ни специфических терминов, употребляемых в многочисленных кулинарных справочниках, ни сухих безжизненных цифр. Все это я счел излишней блажью, затуманивающей мозги простой бедной хозяйке, у которой на уме одно – как вкусно и недорого накормить сегодня свою семью и при этом, чтобы блюдо выглядело оригинально и привлекательно. Одним словом, ориентиром для меня служили люди и семьи, с которыми я ежедневно сталкиваюсь дома, на работе, на улице.

Поверьте: мне точно так же как и вам, надоели эти

ежедневные магазинные пельмени, блинчики и котлеты. Почему я не могу позволить себе и своей семье устроить маленький праздник каждый день? За меньшие деньги и с качеством, не уступающим лучшим ресторанам города? А вы можете? Я призываю вас сделать это сегодня, немедленно и прямо сейчас!

Восточный цикл

Плов

Плов. Фото автора

– Махмуд! Поджигай!

(из к/ф «Белое солнце пустыни»)

Немного истории

Если представить себе, что кулинарные блюда, как и люди, имеют свою собственную историю, биографию, возраст и так далее, то плов, несомненно, можно отнести к разряду долгожителей. История плова своими корнями уходит глубоко в толщу веков. По одной из версий или легенд, Александр Македонский, завоевавший к тому времени Согдиану, поставил перед поварами задачу: придумать такое блюдо, чтобы оно отвечало всем необходимым критериям в условиях военного времени, а именно, чтобы:

Первое: оно было вкусным и сытным;

Второе: привлекательным на вид и не хлопотным в приготовлении;

И наконец, третье: в короткий срок им можно было бы

накормить многотысячное войско.

Как вы уже, вероятно, догадались, таким блюдом оказался плов. И в самом деле, количество ингредиентов, необходимое для приготовления этого блюда, сведено до минимума. Это – масло, морковь, рис, мясо, лук. Даже, если убрать два последних (мясо и лук), с оставшимися все равно можно приготовить плов. А вот без первых трех ингредиентов плова ты уже никак не сотворишь, при всем желании (исключение составляет, разве что, еврейский плов в мешочке «Халта палав»).

Впрочем, так я думал до недавнего времени, пока не наткнулся на одном из кулинарных сайтов на блюдо с интригующим названием «Плов по-русски». Мне стало любопытно: что же это такое, и я, открыв рецепт, аху.. ахнул. Из всех наименований продуктов, необходимых для приготовления настоящего плова, я нашел… всего лишь одну-единственную рекомендуемую морковку. Зато меня порадовала и сразила наповал новость, о которой я и не догадывался: оказывается, обыкновенная перловка вполне успешно может заменить собою бледный несчастный рис. А я и не знал этого.

Я живо представил себе «Солянку по-узбекски»: в шурпу кладется нарезанная тонкой соломкой маргиланская редька, сверху крошится слегка почерствевшая лепешка, перемешивается, добавляется ложка жирного каймака и все это обильно посыпается свежее нарубленной кинзой. Ну, что тут скажешь?

Вернемся, однако, к описанию положительных качеств и достоинств плова. Рис в процессе варки имеет свойство «набирать вес» более чем в два с половиной раза от своей первоначальной массы, что является еще одним из плюсов этого блюда с точки зрения экономичности. Ну, и конечно же, плов совершенно прост в отношении приготовления.

Ко всему прочему, плов воистину можно назвать самым демократичным блюдом: с одинаковым успехом он приветствуется как в богатых семьях, так и в скромной семье простого труженика, скрашивая нелегкие будни рядового дехканина.

Полагаю, нет необходимости доказывать кому-то, что плов это среднеазиатское блюдо. Это и так очевидно. Еще в недалеком прошлом, в конце XIX начале XX вв. в Бухарском Ханстве устраивались даже специальные соревнования по плову – «дегча-пази» («дег» – казан, «пази» – готовить, варить /тадж./). Жители города, приготовив плов, приходили на площадь, к Арку, где проходила церемония дегустации. Это мероприятие не обходилось без самого эмира, который в качестве приза удостаивал автора, приготовившего, по мнению жюри, лучший

плов, новым халатом из эмирской кладовой.

Из относительно недавнего прошлого я узнал (расспрашивая свою тетку, которой уже далеко за 80 лет), что мой прадед Саид почти каждый день готовил плов.

– Неужели не надоедало? – с удивлением поинтересовался я у тёти.

– Нет, – ответила она. – Потому что плова в доме готовилось ровно столько, чтобы по окончанию трапезы, у каждого члена семьи оставалось некоторое ощущение чувства голода.

Арк, Бухара, нач. XX в. Фото С. М. Прокудина-Горского

Чей плов лучше?

– Что за глупый вопрос? Конечно же, наш! – воскликнут в ответ ферганцы (в Фергане), наманганцы (в Намангане), ташкентцы (в Ташкенте) и так далее. Не стану перечислять все области Узбекистана, а скажу только одно: будьте уверены, что ответ везде будет аналогичным. И каждый будет прав, потому что, как в России с успехом зарекомендовали себя щи, каши да блины, как на Украине вас непременно встретят украинским борщом

и добротным шматом домашнего украинского сала, как в Литве вас угостят восхитительными цепеллинами, так и в Узбекистане плов в национальном меню стоит на почетном первом месте.

Хоть я и не страдаю патологическим патриотизмом, но, тем не менее, мне милее наш бухарский свадебный плов, который мы называем «ош-и-софи». Сам процесс приготовления этого плова под руководством опытных мастеров-плововаров («ошпаз») – настоящий спектакль.

Примерно с четверть века тому назад, когда я еще жил в Бухаре, ко мне в гости приехал минский друг, который изъявил желание увидеть всего три вещи. Он мне так и заявил с порога:

– Не води ты меня по этим дурацким барам и ресторанам, которых у нас дома тоже хватает. Я от тебя хочу всего лишь три вещи. Это – ишак, кишлак и национальную бухарскую свадьбу!

И, представьте себе: почти на следующий день нам пришло приглашение на свадьбу от наших родственников, которые проживали в одном из кишлаков Свердловского района (сейчас уже Ҷондор), расположенного в 20 км от города. К тому моменту я и сам уже не был у них лет пятнадцать.

Надо ли говорить вам о том, как нас встретили? Учитывая традиционное восточное гостеприимство, полагаю, что в этом нет необходимости. Само собой разумеется, что я поспешил удовлетворить первую просьбу моего друга и он с дикими воплями и нескрываемым восторгом вдоволь покатался на осле. Потом, оставив в покое домашнего мустанга среднеазиатских прерий, мы отправились на арбузную бахчу, где прямо среди грядок продегустировали содержимое не одного арбуза. Слава Богу, тогда еще такие слова как «нитраты», «искусственная подкормка» и «шприц» не водились в лексиконе колхозников: все арбузы получили оценку «отлично».

Но самое главное ждало нас впереди. С самого начала я забыл упомянуть вам одну немаловажную деталь, а именно: дело в том, что мой родственник являлся председателем колхоза, и именно его дочь выдавали замуж. Легко догадаться, что почти все население кишлака было приглашено на свадьбу, а это почти 1000 человек.

Во дворе большого дома нас застала следующая картина: в левой части – огромное количество наспех сколоченных длинных столов и лавок, шустро разбираемых молодыми людьми и расставляемых по периметру всего двора в несколько рядов.

На женской половине дома, чинно в ряд, сидят несколько женщин, и нарезают длинной соломкой очищенную морковь. Перед каждой из них расположен тазик емкостью 10 – 12 литров. Другая часть женщин, перебирает мешок с рисом, отделяя от него

всякий сор, мелкие камешки и т. д. Естественно, делается всё это вручную. Остальные перебирают и подготавливают к завтрашнему плову мелкий кишмиш сорта «сояги» (то есть просушенный в тени).

В правой части двора, чуть поодаль, ближе к углу огромного сада, выкопаны две глубокие ямы, которые зияют своими темными «ртами». Каждая диаметром примерно с метр-полтора. На них завтра установят два здоровенных медных котла, ёмкостью примерно по 150 – 200 литров каждый. Казан почти наполовину утаптывается в землю и затем, землю плотно утрамбовывают ногами по всей его окружности. Сам процесс приготовления бухарского плова достоин отдельного описания. Я же, только вкратце перечислю все его этапы.

Для справки: следует отметить, что рецептов и способов приготовления плова существует порядка около сотни. Технология приготовления каждого из них немногим разнится друг от друга. И только технологический процесс бухарского свадебного плова существенно отличается от остальных. Если при приготовлении других рецептов плова все идет по схеме: обжарка мяса, затем лука (иногда – наоборот), морковь, рис, вода и так далее, то в нашем случае дело обстоит совершенно иначе. В бухарском плове почти все ингредиенты отвариваются отдельно, до полу-готовности и только затем перекладываются слоями в казан, обдаются раскаленным кипящим (желательно – кунжутным) маслом, накрываются специальной плетеной циновкой (бӯро) и на хорошо прогоревших углях блюдо доводится до готовности. В современной кулинарии, все пловы, приготовленные подобным способом, принято относить к так называемым «откидным» пловам.

Как-нибудь, если пожелает Всевышний, я подробно опишу и покажу весь процесс, от начала и до конца. Вообще, следует отметить, что разновидностей плова великое множество; трудно с ходу, по памяти, перечислить даже те, которые мне доводилось готовить, слышать и (или) есть. С кишмишом, с горохом, с курагой, со сливой, с айвой, с чесноком, со шпинатом, с бобовыми культурами, с перепелками, и даже с анашой. Все они на любителя и все замечательны по-своему. А пока мы с вами перейдем непосредственно к нашему первому рецепту – приготовлению обыкновенного и самого распространенного плова с чесноком и бараниной.

Итак, плов

Принято считать, что, поскольку плов является блюдом

восточным, то непременно должна использоваться баранина, ну, в крайнем случае, телятина или говядина. Я так не считаю. По поводу баранины, мне уже доводилось немало писать ранее. Там подробно разъяснено – почему баран барану рознь. Это одна из причин, объясняющая – почему я лояльно настроен к любому мясу.

Ни в коей мере не затрагивая чувств верующих мусульман, я только хочу констатировать факты, свидетелем которых мне довелось быть, и где я воочию убедился как, хорошо прожаренная свинина, одинаково успешно переваривалась как русскими, так и узбекскими желудками, не делая никаких различий. И потом, по моему глубокому убеждению, истинная вера человека проявляется на духовном уровне, а не в слепом и фанатичном следовании догмам и предписаниям. В суфизме есть немало притч на эту тему.

Итак, нам понадобятся следующие продукты:

Мясо (любое, какое вам нравится) или птица (любая) – 1 – 1,5 кг;

Масло растительное (кунжутное, курдючное сало, подсолнечное) – 300 мл;

Морковь (любая, кроме кормовой) – 1 кг;

Лук репчатый – 150 – 250 г;

Рис (в России, лучше всего «Золотистый») – 1пач. – 900 г;

Пряности (зира, куркума, барбарис, карри, перец черный молотый, соль)

Из хозяйственной посуды:

Казан (емкостью не менее 4 – 5 л) или круглая глубокая, с достаточно высокими (не ниже 18 см) бортами, чугунная толстостенная латка. В крайнем случае – такая же чугунная утятница;

Чайник с кипяченой водой;

Шумовка;

Вафельное полотенце или широкая марля, сложенная в 3 – 4 слоя;

Прежде всего, хорошенько следует запомнить следующее: самое главное в плове это соотношение пропорций между рисом и маслом. Оно обычно составляет 3 / 1 (три к одному)

То есть, на 900 г риса идет 300 г масла. Однако, не надо забывать, что правило это не постоянное и может варьироваться. Отчего это зависит? Хотя бы от мяса. Если мясо жирное, то, понятное дело, при жарке жир, растапливаясь, соединяется

с растительным маслом, вследствие чего происходит нарушение пропорций между рисом и маслом. Поэтому, если мясо с жирком, то соотношение риса и масла должно быть как 4 / 1. То же самое следует учитывать и в отношении птицы (курица, окорока, цыплята, утки, гуси, индейки…), поскольку в процессе жарки из них выделяется порой слишком много жира. Если же мясо постное, то пропорции остаются первоначальными (3 / 1).

А сколько следует класть мяса? – часто задаваемый вопрос. Сколько хотите, – отвечаю я обычно но, тут же спохватившись, поправляю: в разумных пределах. Вообще, любителям мяса и шашлыков следует хорошенько запомнить и зарубить себе на носу: привлекательность плова определяется не количеством мяса в казане, а количеством моркови, качеством риса и в грамотном сочетании специй и приправ, что, в совокупности, и создаёт тот самый неповторимый и исключительный аромат и вкус, столь присущий плову.

Вот почему я говорил выше о том, что плов является самым демократическим блюдом. Некоторые семьи не знают – как им «растянуть» килограмм мяса до следующей недели. Поэтому, в нашем рецепте, можно обойтись и 500 граммами мяса, если ваш семейный бюджет не может себе позволить большего.

Прежде всего, необходимо подготовить все продукты. Мясо (1 – 1,5 кг) должно быть размороженo до нормальной температуры, и разрезано на большие куски (по 150 – 200 г). Если мясо на косточке это даже ещё лучше, поскольку в процессе жарки кости имеют свойство впитывать в себя все лишние примеси масла, отдавая взамен костный мозг (если это трубчатые кости) и как бы подслащивая масло. Лук (в нашем случае 2 – 3 головки) почищен и порезан полукольцами. Морковь почищена и порублена соломкой. Морковь для плова Не рекомендую резать слишком тонкую соломку, так как в процессе томления и последующих этапов, она превратится в кашу. Однако, рубить «дрова» я тоже не позволю. Взглянув на фотографию, вы легко себе составите представление о длине и толщине нарезки.

Ставим казан (или латку) на плиту (настоятельно рекомендую приобрести для дома казан, так как он еще не раз нам с вами понадобится) и зажигаем конфорку. Если у вас вместо газовой плиты стоит электрическая, то здесь уже будет посложнее. В этом случае вы должны одновременно включить две конфорки: одну ставите в позицию 2, а вторую переключаете на 6 (то есть на «полную»). В дальнейшем вам придется не раз заниматься «жонглированием» казана, перетаскивая его то на одну то на другую конфорку. Причем, полусферический казан (без скошенного дна), в данном случае, конечно же, не подойдет.

Наливаем масло (300 г) и накаляем его. Это занимает примерно 5 – 7 минут. Масло должно быть рафинированным. Некоторые, правда, наоборот – предпочитают пользоваться не рафинированным, объясняя это тем, что им, дескать, нравится сам запах и вкус такого масла. В Средней Азии продается хлопковое масло, которое также, большей частью, не рафинированное. Что ж, в таком случае я советую накалить не рафинированное масло до такого состояния, пока над его поверхностью не начнет виться сизый дымок (естественно, вытяжка должна быть включена), затем убавить слегка пламя и осторожно опустить по борту казана маленькую (30 – 40 г) луковицу, сделав предварительно на ней сбоку глубокий (почти наполовину) надрез ножом. Можно заметить, как луковица пойдет плясать кругами и через короткие промежутки времени «отстреливаться» своими слоями. В этот момент не следует стоять близко к казану, во избежание попадания капель раскаленного масла. Можно слегка прикрыть казан крышкой, но ни в коем случае не плотно!

Вместо лука можно использовать и 4 – 5 долек чеснока. Через 2 – 3 минуты следует снять обуглившийся лучок (или чеснок) и выбросить его. Он свое дело уже сделал: вобрал в себя всю горечь масла, а взамен подсластил и подготовил его к дальнейшему использованию. Тут же, следует временно убавить огонь, во избежание возгорания масла. Пламя конфорки вновь делается большим после закладки мяса.

Теперь промываем мясо (некоторые предпочитают не промывать) под струей холодной воды, положив его предварительно в дуршлаг, ждем немного, чтобы вся вода стекла. Выбираем из мяса (если оно с костями) мелкие осколочки, поскольку они нежелательны (неприятно, когда во время еды какая-нибудь мелкая косточка встанет поперек горла) и осторожно опускаем (а не бросаем!) мясо в казан. Затем огонь вновь делаем большим и, осторожно перемешав мясо, прикрываем казан крышкой. В первую очередь следует класть куски с мозговыми или сахарными костями, а уже потом, сверху бескостное мясо. Делается это для того, чтобы первый удар раскаленного масла пришелся на кость.

Первые минуты жарки мясо, помимо воды в которой оно промывалось, выделяет еще и собственный сок, поэтому помешивать его каждую минуту не стоит. Закинули мясо, перемешали, через 2 – 3 минуты еще раз помешали. Потом еще минуты через две. Следует следить при этом, чтобы все куски обжаривались равномерно. Если заметили, что какой-то один из кусков чересчур выделяется своим румяным колером,

а остальные остаются ещё бледными, то этот кусок нужно положить поверх других, как бы давая возможность ему передохнуть и подождать, пока его «собратья» не «догонят» его. В процессе жарки мяса можно заметить, как вода и сок постепенно выпариваются, а само мясо постепенно приобретает красно-коричневый оттенок. И вот тогда, когда вы почувствуете, что вода уже почти выпарилась, а мясо скоро начнет пригорать, сразу же засыпайте нарезанный полукольцами лук, посыпаете 1 чайной ложкой соли, немного молотого черного перца и перемешиваете содержимое казана таким образом, чтобы лук оказался распластанным на дне, а мясо «отдыхало» на луке. Минут через 7 – 8, когда лучок зарумянится, заливаете горячую кипяченую воду с таким расчетом, чтобы она полностью накрыла мясо с луком и даже еще немного больше. Здесь ошибиться с водой невозможно, так как на данном этапе это пока существенной роли не играет. Дожидаетесь, пока вода закипит и сразу же убавляете огонь почти до минимума. Можно смело оставить тушиться мясо на 30 – 40 минут: перемешали в последний раз, накрыли крышкой (можно плотно) и… теперь можно спокойно сходить в ближайший магазин за хорошей водкой. Не забудьте по дороге прихватить маргеланской редьки. Она прекрасно подходит в качестве салата для плова.

Итак, мясо, тихо побулькивая, тушится спокойно себе, а мы пока отдохнем с полчасика. Но это только в том случае, если в казане у вас варится мясо, и то – смотря какое. Свинина, понятное дело, готовится быстрее говядины. Курица, окорочка или утка, как правило, требуют ещё меньшей тепловой обработки, а посему, выждав минут десять, смело можно класть порубленную морковь, прибавить немного огонь и, как только закипит содержимое казана, вновь убавить пламя, плотно закрыть крышкой и оставить томиться морковь минут на 15 -20.

После закладки моркови вы должны напрочь забыть о всяком помешивании. Поэтому, прежде чем закинуть морковь, вы в последний раз хорошенько перемешайте мясо, присыпьте его равномерно морковью по всему периметру казана, слегка прихлопывая шумовкой по поверхности моркови, и закройте плотно крышкой. Теперь уже все пойдет слоями: морковь ложится на мясо, на морковь ляжет рис, который в свою очередь зальется водой. Отныне, весь процесс варки будет регулироваться только пламенем конфорки. Мешать шумовкой категорически нельзя. Это правило, естественно, не касается опытных поваров (сказал я, глядя на себя в зеркало).

Возвратимся к «нашим баранам». Если плов делается из баранины или говядины, то через полчаса после того, как вы

залили мясо водой и оставили тушить на маленьком огне, закидываете в казан морковь. Поначалу ее может показаться вам чересчур много, но вы не волнуйтесь: через 15 – 20 минут она упреет и осядет.

Этапы приготовления плова. Фото автора.

Наконец, переходим к пряностям. Сразу замечу: кому непонятны названия или кто просто заинтересовался пряностями, могу посоветовать, сходить на кулинарный портал «Еда-сервер.ру», где он может почерпнуть кучу информации по данной тематике и… все равно мало чего понять. Сегодня, почти в любом городе России на рынках можно приобрести наборы для плова в состав которых, входят: зира (буниум), черный барбарис (зирк), карри, куркума (зарчўба), сладкий красный перец молотый, черный перец молотый. Однако, лучше всего, каждую пряность покупать по отдельности, чтобы потом самому приготовить самому эту душистую смесь. В крайнем случае, можно обойтись паприкой, черным перцем молотым и зирой. Зира имеет специфический запах и придает неповторимый аромат плову, поэтому она является необходимым компонентом практически любого плова. Нам потребуется по 1 чайной ложки зиры, красного сладкого перца и черного барбариса, пол-чайной ложки черного перца и совсем чуть-чуть карри (нежного). Куркуму (зарчўба) мы пока отставим в сторону. Она нам пригодится чуть позднее. Остальные пряности высыпаем на ладонь левой руки, накрываем ладонью правой, и, стоя над казаном, с плотно зажатыми ладонями делаем вращательные движения в разные стороны, осторожно посыпая смесью упревшую к тому моменту морковь. Закрываем крышкой казан и ждем ещё 5 минут. Всё, зирвак готов. Мы можем выключить спокойно плиту, если хотим прервать

на время готовку плова, а можем не выключать и продолжить, если так уж не терпится посмотреть на результаты своего труда.

Поясняю, что такое зирвак. Плов как бы условно можно разделить на два основных этапа, первый из которых называется приготовлением зирвака – обжаривание мяса с луком, с последующей закладкой моркови и доведением всех этих ингредиентов до полу-готовности.

На Востоке, известным своим гостеприимством, люди часто навещают друг друга. А гостей, как известно, не только встречают, но и угощают. Поэтому, в целях экономии времени, хозяйка дома может с самого утра приготовить зирвак и, выключив плиту, заняться другими делами. А когда приходят гости и пьют вначале традиционный зеленый чай, неспешно ведя беседу с хозяином дома, хозяйке остается только зажечь под казаном огонь, дождаться пока зирвак закипит, «забросить» рис, залить водой и ждать пока плов не приготовится. Так что, Восток – дело тонкое, Петруха!

Я специально до сего момента ничего не говорил о рисе, хотя именно о нем и стоит поговорить отдельно. В республиках Средней Азии очень много различных сортов риса и это понятно – к плову здесь подходят со всей тщательностью. Общепризнанным «королевским» рисом считается «девзира» – рис розовато-коричневого цвета, который в 3 – 4 а то и более раз превосходит по цене остальные сорта. Поэтому и подделок под этот рис очень много. Довольно известная и распространенная афера с этим рисом связана с тем, что берут обычный похожий рис и смешивают его с мелко истолченным в крупу обыкновенным красным кирпичом и выдают его за «девзиру». Существуют и прочие хитрости и уловки.

Для обычной рядовой семьи такой рис не «по карману», а потому, местные жители предпочитают хорезмские и каракалпакские сорта риса – довольно крупные и хорошо поглощающие воду. Обычно, как правило, рис тщательно перебирают, отсеивая лишний ненужный сор, затем промывают в глубокой чашке, несколько раз меняя воду и только потом замачивают в теплой слегка подсоленной воде, оставляя его в таком виде на 1 – 1,5 часа.

В России я долго искал замену узбекским сортам риса, но все безуспешно, пока не наткнулся на пачку с названием «Золотистый». Этот рис совершенно не нуждается не только в замачивании, но и в промывке, поскольку прошел обработку паром. Он достаточно хорошо впитывает в себя воду и не разваривается в кашу даже в том случае, если вы немного «переборщили» с водой. Помимо «Золотистого», современной

промышленностью сейчас выпускается достаточно много различных названий риса, прошедших аналогичную обработку паром и – следовательно – смело могут быть рекомендованы к плову.

Этапы приготовления плова. Фото автора

Итак, мы подходим к завершающему этапу – закладке риса. Напомню, что у нас всегда под рукой должен находиться чайник или кастрюля с горячей кипяченой водой. Снимаем крышку и круговыми движениями осторожно опорожняем на поверхность увядшей и запревшей моркови пачку риса. Разравниваем рис по периметру казана, посыпаем сверху столовую ложку соли (желательно крупной), одну чайную ложку (без горки) куркумы (порошок желтого цвета, который придает рису янтарно-желтый или шафрановый цвет и своеобразный привкус) и, положив плашмя на рис в центр казана шумовку, льём на неё горячую кипяченую воду. Воды заливаем столько, чтобы уровень ее от поверхности риса составлял примерно 2 см. В Средней Азии «ординаром» служит, как правило, первая фаланга указательного пальца (чуть-чуть повыше). Теперь, слегка приоткрываем крышку казана и поворачиваем рычажок конфорки на полную мощность.

Многие любят класть в плов чеснок. Чеснок обычно кладется целыми головками. Предварительно с него счищаются те слои шелухи, что поддаются. Затем он промывается и кладется примерно через 2 – 3 минуты после того, как вы залили рис водой.

Вода в казане быстро закипает и, шумно булькая, вступает в активный «разговор» с остальными продуктами. В первую очередь – с рисом, уговаривая его принять себя. Рис – на то он и рис – как настоящий джентльмен, не позволяет долго себя

«уламывать» и с готовностью распахивает свои объятия. Постепенно воды становится все меньше и меньше, а риса все больше и больше. Примерно минут через 10 – 15, вода почти вся выпаривается, однако тут следует быть предельно внимательным, иначе у вас может подгореть мясо. Поэтому, когда вода «уйдет», обнажив полностью поверхность риса, следует осторожно «подобрать» слегка рис с краев казана к центру и обратной стороной шумовки (или длинной деревянной ложкой) следует сделать несколько (5 – 6) проколов: один по центру и остальные – вокруг него. То есть проткнуть насквозь, через все слои, вплоть до дна казана, и при каждом проколе слегка как бы «растолкать» лежащие на дне куски мяса, чтобы они не подгорели. Во время этой операции вы должны почувствовать и увидеть – есть ли в проделанных вами отверстиях еще вода или нет. Если воды нет совсем, осталось одно только масло, то в этом случае срочно убавляете пламя огня до самого минимального (чтобы едва-едва только тлел фитилек конфорки), оборачиваете марлей или полотенцем ту часть крышки казана, которая обращена вовнутрь, то есть к рису, накрываете плотно такой крышкой казан и через 10 – 15 минут выключаете плиту совсем.

Если же воды в дырочках много, следует подождать немного. Как узнать, – много или мало? Проверяется это так: вы проткнули и вытащили ручку черпака (ложки), а образовавшийся «колодец» не сохраняет свою форму, разрушаясь под воздействием влаги, то есть если вода еще не выпарилась, она не позволит существовать этим «колодцам» и просто разрушит их своей силой.

Вообще, если честно то: все эти «дырочки» и «колодцы» вовсе не обязательны, и без них прекрасно можно обойтись (что я и делаю). Но для этого нужно почувствовать интуитивно – когда следует убавить огонь и накрыть крышку. Бывает, что вместо дырочек, протыкают один раз в центре самой шумовкой. Это – то же самое. Делается это для того, чтобы определить – выпарилась ли вода в плове, чтобы приступить к самому последнему этапу, с последующим убавлением до минимума пламени конфорки.

Для чего обматывают марлей или полотенцем крышку казана? Дело в том, что в процессе выпаривания воды, капельки конденсата, не находя выхода наружу, поднимаются и собираются на внутренней поверхности крышки, а затем, накапливаясь, вновь падают на рисинки плова. Если этот процесс не остановить, то вместо плова мы можем получить кашу. Она, конечно же, тоже будет вкусная и питательная, но, все же, это уже будет «другой» плов. Марля же, сложенная в 3 – 4 слоя или вафельное полотенце не позволяют парам конденсата вновь возвратиться в котел,

а «вбирают» их в «себя», давая возможность, таким образом, рису дойти до идеального состояния, когда каждая рисинка – «сама по себе». Да и усваивается такая еда совершенно иначе.

Итак, обматываем крышку марлей или полотенцем, плотно накрываем ею казан и тут же, незамедлительно убавляем пламя в конфорке до самого-самого минимума. Ждем еще 10 – 15 минут.

Этот «кусочек» времени для меня ценен более всего на свете. Именно в этот небольшой отрезок времени, когда: накрывается стол; раскладываются ложки, вилки и ножи; извлекается холодненькая водочка из холодильника; из гостиной доносится звон хрустальных фужеров и бокалов, вперемежку с едва уловимыми банальными остротами мужчин, прерываемые неожиданными всплесками женского смеха; именно в такие моменты, наверное, совершаются великие открытия, обостряются чувства и человека посещают возвышенные мысли. И ты радуешься и восторгаешься тому, что сопричастен всему, что окружает тебя, и хочется жить, жить и жить…

Вы, конечно же, тут же прервете мой полет фантазий, промолвив с легкой иронией: «Э-э… братец, да тебе, видать, просто – выпить захотелось». И… будете правы. Однако, вернемся к плову.

Если вы полагаете, что дав вам рецепт и показав – как следует приготовить плов, я уже выполнил свою задачу, то глубоко заблуждаетесь. Приготовить плов – это только половина дела. Необходимо рассказать, как традиционно раскладывают плов, как и с чем его принято есть, что означает собою – подача плова на свадьбах и так далее, и многое другое, без чего я не смею считать свою задачу выполненной. Для тех, кому это скучно, можете приступать к трапезе, ну, а остальным я сразу могу поставить «пятерки» за то, что захотели до конца понять – что же такое плов?

На Востоке плов – это не просто еда, это настоящий церемониал, органично и совершенно естественным образом вписавшийся в быт и уклад жизни среднеазиатских народов. Традиционно плов, приготовляемый для дома, для семьи, раскладывается на большое плоское круглое керамическое блюдо, именуемое «табак» (или – табак-и лянгари). Откуда, собственно, и произошло распространенное блюдо «цыплёнок-табака». В Узбекистане хорошо зарекомендовали себя риштановские блюда. Это примерно, то же самое, как хохломская роспись или палехские шкатулки в России. Точно также, лучшими ножами являются чустовские.

Вначале на плоское блюдо выкладывают рис, затем (уже

поближе к центру) следует положить морковь, и только потом, на морковь водружается мясо. Обычно, по приготовлению плова, мясо изымают в отдельную миску и, взяв разделочную доску, режут на мелкие кусочки. После чего, выкладывают их горкой на центр моркови. Удачным можно назвать такой плов, когда сварившиеся рисинки не склеиваются между собой, напоминая кашу, а «играют и прыгают» сами по себе, то есть «рисинка от рисинки». Если же рис сыроват, значит, мало воды было залито во время закладки риса. И еще одно немаловажное правило необходимо усвоить при приготовлении плова: в момент закладки риса надо постараться за один раз залить всю необходимую воду. Добавлять «потом» не рекомендуется, хотя иногда и приходится.

На Востоке плов принято есть только руками, но сейчас этому следуют немногие. Блюдо в семье, как правило, ставится в центр стола, и каждый член семьи ест с той стороны огромного блюда, которая обращена непосредственно к нему. Первым, как правило, протягивает руку глава семейства. Это означает, что теперь можно приступать к трапезе. Ну, совсем, как на Руси – «Не лезь поперек батьки, не то ложкой в лоб получишь». Есть следует не торопясь и не жадно, тщательно пережевывая пищу и изредка запивая горячим зеленым чаем. Не одобряется, когда кто-либо из присутствующих выбирает исключительно кусочки с мясом, оставляя своим «соседям» рис. В этом случае, можно вполне заслуженно получить затрещину от отца (если за столом все свои) или тебе тактично сделают замечание (если с вами находится гость). Ну, а личико потом успеют «почистить», когда гость уйдет. Если семья большая, то раскладывают несколько таких блюд из расчета где-то один «табак» на 5 – 6 членов семьи. К плову замечательно подходит в качестве салата маргиланская редька, предварительно почищенная и натертая на терке, или порезанная тонкими полукольцами. В Бухаре, к примеру, могут еще подать и «чакку» – разновидность кислого молока. Но, чаще всего, конечно же, «аччик-чучук» – салат из тонко порезанных помидоров с луком и перцем. Гранат тоже замечательно сочетается с пловом.

На свадьбах и различного рода мероприятиях дело обстоит несколько иным образом: здесь, на два человека полагается одна тарелка плова. И вовсе не потому, что не хватает плова или тарелок. Это можно понять только в контексте изучения исламской культуры и имеет скорее религиозно-философский аспект. Данная традиция, уходящая своими корнями в глубокую древность, находит свое объяснение в религиозно-мифологическом контексте мусульманской эсхатологии, одно

из положений которой можно сформулировать приблизительно следующим образом: «человеку, вкушающему пищу в одиночестве, сотрапезником, непременно, становится сам сатана (шайтан)». Интересно, отметить, что иногда, когда количество участников трапезы нечетное, перед оставшимся в «одиночестве» едоком также принято ставить точно такую же тарелку с пловом. В этом случае, как правило, он обращается к своим «соседям» (справа и слева от него) с просьбой – отведать хотя бы немного и из его тарелки. Коротко поясняя при этом: «Илтимос, шайтон шерик нашавад!» /тадж./ («Пожалуйста, чтоб сотрапезником мне не оказался сам сатана!»). И соседи обязаны уважить его просьбу.

Иногда хозяевам бывает неудобно – как дать гостям знак, что пора уже и «честь знать», что мероприятие близится к своему завершению. Насколько я помню, в Бухаре таким сигналом всегда служила подача плова. Это как неписаный закон: подача плова означает – можно поесть и собираться в обратный путь. Нет, вас конечно же, никто не выгонит из-за стола. Более того, хозяева будут умолять вас остаться и даже, возможно, совершенно искренне обижаться на то, что вы собираетесь покинуть их дом. Все это так. Но этикет есть этикет. Тактичность здесь доведена до виртуозного совершенства: хозяева не должны легко расставаться с гостями, а гости, в свою очередь, вынуждены извиняться за то, что время им не позволяет подольше оставаться в таком гостеприимном и приветливом доме. В этом есть что-то завораживающе-трогательное и, видимо, этим мне и нравится Восток.

В России к плову я рекомендовал бы ложки, но никак не вилки. Есть вилками плов это все равно, что черпать воду решетом. Видимо, здесь, с рисом у многих невольно возникает ассоциация по аналогии с японскими палочками или что-то в этом роде? Утвердительно ответить на этот вопрос затрудняюсь. Тогда почему бы не есть его палочками? Или может, потому, что ложка в представлении большинства европейцев и россиян ассоциируется только с первыми блюдами? Не знаю. В общем, мое мнение однозначно – вилка и плов – вещи взаимоисключающие друг друга. Плов необходимо есть либо руками, либо (если не научились) – ложкой.

Выкладывать плов надо на большое общее блюдо («табак») и уже с него перекладывать специальной раздаточной ложкой на персональные тарелки. Мясо необходимо предварительно порубить на мелкие кусочки и украсить ими верхушку общего блюда. Так что, приятного вам аппетита!

Жаркое по-восточному

Жаркое по-восточному. Фото автора

– А почему мясо не положено?
– Положено.
– Так ведь, нету его?!
– Значит так положено

(Анекдот)

Кабоб жаркому – друг, свинья и товарищ

Я, конечно-же, никогда не узнаю – кто явился «пионером», исковеркавшим и превратившим нормальное название блюда «кабоб» в «кебаб», но, как говорится, слово не воробей – вылетит, не поймаешь. Пришлось смириться. Да это и не суть важно. Важно другое, а именно:

Кабоб-кебаб-жаркое —
близнецы они
или братья,
Кто для кулинаров более ценен

и что
подойдет?
Мы произносим кабоб,
подразумеваем ли
при этом жаркое?
И когда говорим жаркое,
значит ли это —
наоборот?

Вот. И пришел я к удивительному открытию: оказывается то, что в России со свининой и называется жарким, а в Узбекистане – из барашка и называется кабоб – это одно и то же! Ну, почти одно и то же. Только в первом случае, как правило, оно готовится в горшочке, а во втором – чаще всего в казане. Главное, – технология и принцип приготовления в обоих случаях один и тот же: первоначальная обжарка крупнокускового мяса, с последующей заливкой бульона или воды и тушением до окончательной готовности. Само собой разумеется, что разновидностей кабоба-жаркого очень много.

Вам же, будет небезынтересным узнать, как я, синтезировав и объединив оба блюда в одно, «побратал» их, назвав это блюдо «Жаркое по-восточному». Результат удивил, прежде всего, меня самого: везде, где бы я ни работал, я «таскал» его за собой, и всюду оно шло «на ура», хотя ничего особенного я не придумал. А толчком к созданию универсального блюда послужила свадьба моего старшего брата в начале 70-х годах прошлого века.

На Востоке кабоб – самое распространенное блюдо на всякого рода мероприятиях и готовится оно везде по-разному: с обжаренным или вареным картофелем, с репой, с овощами, с сухофруктами и так далее. В общем, с гарниром. И только единственный раз я видел (и пробовал), как готовится мясо с … мясом. А точнее – в собственном соку. Больше видеть такого, мне не приходилось. А мастер (усто), был еще тот, что надо – старой школы и закалки.

Когда вы входите в любой бухарский дом, то не сразу попадаете во двор, а сначала в предварительное полуоткрытое помещение, называемое «раърав» (язык не поворачивается сказать «предбанник»). Именно там во время всевозможных свадеб и торжеств собирается детвора со всего гузара (квартала) потому, что здесь устанавливают специальное приспособление для установки казана, называемое «кўра» и именно здесь, в компании мастера-балагура, отпускающего в течение всего вечера многочисленные остроты и экспромты, байки и шутки, веселее

и интереснее всего находиться и проводить свое время детворе и около свадебному контингенту. Здесь, можно сказать, идет «своя свадьба».

Этот небольшой уголок, где непосредственно будет готовиться главное угощение, проходит вначале предварительную тщательную обработку: подметается, убирается и обтягивается от посторонних глаз «чодиром» (куском брезента). Затем на «кўра» «усадили» огромный котел (100 – 120 л), и мастер с подмастерьем-учеником (шогирд) начинали свое волшебное действо.

Вначале, мясо жарилось, а потом тушилось (крупными кусками, по 180 – 160 г на порцию) довольно долго, на небольшом огне. Ближе к завершению, усто вытащил из за пазухи газетный сверток в котором он принес свои пряности и обсыпал ими тушившееся мясо. И уже в самом конце я увидел то, что и взял потом на «вооружение» при приготовлении своего блюда, а именно: периметр всего казана шеф стал обкладывать маленькими (50 г) целыми помидорами, которые вскоре усеяли собою все пространство котла. Затем усто плотно закрыл казан крышкой и выгреб под казаном значительную часть углей. Непосредственно перед раздачей, помидоры (теперь уже протушившиеся, слегка потрескавшиеся и пропитавшиеся ароматом мяса и специй), были осторожно выловлены и переложены в большой широкий таз. Во время раздачи, в глубокую тарелку накладывалось по два куска ароматнейшего, как шашлык мяса, зачерпывалось немного соуса, рядом укладывались красненькие помидорчики и сверху в самый центр тарелки обильно посыпался свеженарубленный укроп, перемешанный предварительно с мелко натертым чесноком.

В российском варианте, вместо баранины я ввел телятину или не старую говядину (кострец), и добавил на гарнир картофель, нарезанный «по-восточному». Это когда картофель режется не «соломкой», а «дольками», с последующей обжаркой во фритюре.

Берется обыкновенный горшок, именуемый «кашником», на дно которого укладывается несколько долек картофеля, затем – мясо (по 2 куска на порцию), сбоку от мяса пристраивается помидор. Перед подачей доводится немного в духовке, а затем уже посыпается зеленью с чесноком.

Уроки российской смекалки

Много лет тому назад, я был приглашен поработать на плавучий ресторан-теплоход «Мария», который швартовался

тогда у набережной Невы, напротив «Медного всадника». Естественно, при составлении нового «Меню», наряду с прочими блюдами, я ввел свое «Жаркое по-восточному», где оно неплохо «прижилось».

Работал с нами официантом один парень – Дима. Как-то, в очередной раз, врывается он к нам на камбуз и кричит:

– Срочно, еще пять жарких!

– Нету уже…

– Как нету? А это что у тебя? – показывая на казан с мясом.

– Понимаешь, Димон, – пытаюсь ему объяснить – у меня закончились помидоры.

– Да кто там знает – что туда идет?! Давай быстрей без помидоров!

Я опешил, но …почесав немного затылок, рискнул. Едва, официант исчез из камбуза, как у меня на душе «заскребли кошки». Я уныло уставился сквозь иллюминатор на памятник Петру Первому и, в его направленном в мою сторону жесте, явственно прочитал себе приговор судьбы: «Мене, мене, текел, упарсин». Величественная государева десница безжалостно указывала на меня, а сам Петр вдруг сделался ещё суровее, словно уличил меня на месте преступления: «Ты почему не доложил помидоров, а?!»

Минут через сорок Димон вновь возвращается и с виноватой улыбкой говорит:

– Иди, тебя там зовут клиенты.

Я обомлел. Но, делать нечего, иду. Смотрю, на выходе, уже на трапе, один из прилично поддатых посетителей не унимается:

– Нет, ну а где же повар?

– Ну, вот он я.

– Братец, скажи мне, как называлось то блюдо, что я ел? Такого вкусного мяса мне уже лет сто, наверное, не доводилось пробовать. Ей Богу, спасибо. Дай я тебя поцелую…

Жаркое по-восточному

Заранее хочу предупредить: тут придется быть предельно внимательными на отдельных этапах приготовления. Экономной хозяйке тут уже никак, при всем желании, помочь я не смогу, поскольку блюдо это ориентировано в первую очередь на «мясоедов» или на праздничный стол. Из продуктов нам понадобятся:

Масло растительное – 500 мл
Говядина бескостная постная – 2 кг

Лук репчатый – 400 г
Перец болгарский сладкий – 500 г
Помидоры – 600 – 700 г
Картофель – 1,5 – 2 кг
Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий, зира)
Чеснок – 5 – 6 долек
Кинза – 1 пучок (30 г)

Из посуды и инвентаря:
Казан
Шумовка
Ложка для соуса (соусник)
Плоское круглое блюдо

Прежде всего я хочу пояснить – в чем заключается особенность данного блюда. В мясе. Точнее – в его тщательном обжаривании и дальнейшем тушении. А если быть еще точнее – мясо следует довести до такого идеального состояния готовности, когда оно тает во рту, а не жуется. Но вместе с тем – и это самое главное – суме сохранить его объем и форму, чтобы он имел привлекательный вид, неповторимый вкус и апетито-вызывающий колер. Ибо, если мясо перетушить, то оно не только потеряет свою форму (будет распадаться на многочисленные кусочки и волокна), но и потеряет окончательно вкус. И вы уже перестанете понимать, что у вас во рту – то ли кусок мяса, то ли кусочки мулине.

Вот почему следует со всей ответственностью подойти к выбору самого мяса, когда оно еще находится на прилавке магазина или на рынке. Не буду показывать на себе (говорят, – плохая примета), но, думаю, что все знают, что такое задняя нога? Я имею в виду – корову. Ну, или быка. Во всяком случае, любой мясник знает что такое «кострец». Для нашего рецепта необходимо 2 кг такого мяса. Излишне говорить о том, что оно должно быть без жира потому, что иначе и быть просто не может. Это чистое «шоколадное» мясо, без всяких сухожилий и грубых волокон.

Мороженое мясо здесь явно не желательно. Как правило, эта часть мяса не нуждается в очистке и срезании пленок ввиду отсутствия таковых. Охлажденное мясо следует разрезать на несколько крупных (по 200 г) кусков, чтобы оно имело вид «прямоугольных брусочков» с приблизительными размерами 4 х 4 х10 см (ширина, высота, длина). Они должны быть цельными, без всяких отслоений, огрызков, обрывов и так далее. Словом, как

на рисунке. В идеале должно выйти по два куска на порцию. Значит, в нашем случае таких кусков должно быть десять.

Лук можно почистить и нарезать полукольцами. Чеснок также почистить, но пока не резать. Болгарский перец (лучше разных и ярких цветов) осторожно, не ломая сам плод, очистить от плодоножек, промыть и, также – пока не резать. Лук, чеснок и перец, можно отложить пока в сторону или в холодильник.

Картофель почистить, хорошенько помыть и оставить в воде.

А теперь ставим казан на плиту, включаем газ (электричество) и наливаем все масло (500 мл). Если же, вы решили обжарить картофель в отдельной посуде, тогда масла в казане достаточно только 350 мл. Масло должно быть рафинированным. Что делать с не рафинированным маслом я уже описывал ранее (см. «Плов»), поэтому повторяться не буду.

На первом этапе, нам следует обжарить во фритюре картофель. Делаем это так. Пока масло накаляется, мы вынимаем из воды 3 – 4 средние картофелины (если картофель очень крупный, то достаточно и 2 штук), обтираем их сухим полотенцем и режем вдоль длины пополам. Затем каждую половину – разрезаем – опять-таки – вдоль, но уже на три-четыре равные части. Таким образом, из одной средней картофелины (150 г) выходит где-то шесть-восемь долек. Но, поскольку, картофель может значительно разниться размерами друг от друга, следовательно, и количество нарезанных долек может быть иным. Взглянув на рисунок, вы можете составить представление – каких размеров должны быть эти дольки.

Пока первая партия картофеля жарится, подготавливаем аналогичным способом вторую партию. В нашем случае, (если, всё же, решили обжарить картофель в казане) мы должны в три «захода» пережарить весь картофель и выложить его на широкое круглое блюдо. Вынимаем каждую партию (шумовкой) только тогда, когда картофель приобретет красивый желтовато-красный колер. В среднем, каждая партия жарится где-то 5 – 7 минут. Однако, всё зависит от мощности конфорки. Не забываем периодически помешивать. В интервалах, между каждой последующей закладкой, обязательно делайте короткие (2 – 3 минуты) перерывы, дав, таким образом, маслу некоторую «передышку» с тем, чтобы оно, вновь накалившись, готово было принять в свои объятия очередную порцию картофеля. Готовый картофель старайтесь разложить по всему периметру блюда и ни в коем случае не накрывайте блюдо ничем, чтобы картофель не упрел и не размягчился.

Этапы приготовления «Жаркого по-восточному». Фото автора

После этого убавляем огонь и изымаем из казана почти 1 черпак масла (примерно 130 – 150 г) в сторону (можно слить на сковороду или в алюминиевую мисочку, но ни в коем случае не в эмалированную, так как от раскаленного масла эмаль может потрескаться). В казане должно остаться не более 250 – 280 мл масла. Промываем мясо, даем возможность воде хорошенько стечь и осторожно, по 2 – 3 куска, опускаем его в казан. Перемешиваем и вновь прибавляем огонь.

Снова, как и в случае с пловом, выделяется сок от мяса. Через 2 – 3 минуты можно снова помешать. И еще через 5 минут – опять. Точно также, как и в варианте с пловом, ждем (минут 20 – 30), когда влага почти полностью испарится и все стороны наших «прямоугольников» начнут приобретать красновато-коричневатую окраску.

Внимание! Точное время продолжительности жарки – величина не постоянная. Она зависит от количества подготовленного мяса. То есть, если вы собрались пожарить всего 1 кг мяса, а я, к примеру, 10 кг, то – понятное дело – в вашем случае оно подрумянится быстрее. Думаю, что объяснения тут излишни.

Во время готовки любого блюда возьмите за правило – всегда иметь под рукой чайник с кипяченой водой. Это здорово облегчает процесс готовки. Как только мясо подрумянилось, забрасываем лучок. Так же, как и в случае с пловом, слегка солим

(1 чайная ложка), перчим (пол-чайной ложки) и перемешиваем, чтобы лук оказался на дне, а само мясо – на луке. Закрываем крышку и ждем еще 8 – 10 минут.

Как только лук тоже подрумянился и стал совсем вялым, заливаем в казан 1 л кипяченой воды, ждем – когда содержимое казана закипит, и тут же, делаем пламя конфорки меньше, чтобы содержимое казана едва-едва побулькивало. Оно ни в коем случае, не должно сильно и кипеть! Прикрываем крышкой и у вас есть достаточно времени для того, чтобы накрыть на стол или заняться своими делами. Мясо будет тушиться само, не менее 1 часа. На маленьком огне с плотно закрытой крышкой. В течение всего этого времени вам понадобится всего лишь пару раз помешать содержимое казана.

Наконец, мясо почти готово. Засыпаем оставшиеся специи: перец красный молотый жгучий (четверть чайной ложки), зиру (пол-чайной ложки) и еще 1 чайную ложку соли. Перемешиваем аккуратно, закрываем крышку казана и достаем помидоры и перец. Перец (уже очищенный) нарезаем толстыми кольцами, по 1 см толщиной и закладываем поверх мяса. Помидоры промываем, протираем полотенцем, вырезаем маленьким острым ножом плодоножки и целиком укладываем в казан, притопив их слегка (наполовину). Закрываем плотно крышку казана и ждем еще 15 – 20 минут. А пока отдельно мелко рубим) чеснок, промываем свежую кинзу, стряхиваем остатки воды, и мелко нарезаем ее в небольшое блюдце.

Как только помидоры будут почти готовы (слегка потрескавшиеся, но не развалившиеся), в казан забрасываем рубленый чеснок и осторожно шумовкой слегка помешиваем (я бы даже сказал: аккуратно передвигаем с места на место) мясо с помидорами и закрыв крышку, ждем еще 7 – 8 минут, после чего, выключаем конфорку под казаном.

Есть два способа подачи жаркого на стол. Один из них я уже описал выше: когда в горшочке. Для дома я считаю, лучше всего подойдут национальные касы или небольшие глубокие тарелки. Дно тарелки устилается картофелем фри (предварительно прогретым в духовке), затем на картофель кладется мясо (по 2 куска на порцию), рядом укладывается помидор (можно – два), добавляется немного самого соуса и в центр обильно посыпается кинза.

Я счел, что это блюдо должно выглядеть ярко и быть немного острым. Ярко-красный помидор выполняет две функции: с одной стороны он как бы подчеркивает восточный колорит, а с другой – своей нежной мякотью несколько приглушает и оттеняет остроту блюда, создавая в сочетании с мясом своеобразный

и неповторимый вкус.

Манты

Все человечество делится на две категории: На тех, кто дружит с тестом и тех, кто – нет.

(Мысли вслух)

Мама, манты, ностальжи…

Пройдет еще немного времени, и я тоже состарюсь. Таков суровый закон жизни. Но даже тогда, когда это случится, я твердо знаю одно: всякий раз, когда мне придется садиться за стол с мантами, или я еще в состоянии буду готовить их сам, передо мною всегда будет стоять одна и та же картина, которая запала мне в душу с самого детства и сопровождает меня по сей день, согревая сердце теплом и наполняя мой внутренний мир благостью и покоем.

Это – наша кухня в старом доме, в Бухаре: на полу, на корточках сидит мама, в простеньком домашнем платьице, с косынкой на голове; перед нею – длинная узкая доска для раскатки теста (шебанд), на которой она неспешно раскатывает длинной скалкой, именуемой «тир-и-ош», тесто для мантов. Я

вижу, как она накидывает на скалку сначала краешек раскатанного «блина», подворачивает слегка и, навернув всё «полотно», кладет сверху свои руки и вновь раскатывает тесто. Руки плавно плывут зигзагообразно от центра к краям скалки. От центра к краям. С каждой последующей процедурой диаметр «блина» все увеличивается и увеличивается, а тесто становится все тоньше и тоньше. И вот оно уже просвечивается полностью, словно простыня, но в волшебных руках мамы не рвется. И я, заворожено следящий за этими нехитрыми движениями, ловлю себя на мысли, что, наверное, точно также, все это проделывала сотню, а может быть, тысячу раз моя бабушка, а до нее – моя прабабушка, и так далее, уходя вглубь веков и столетий. И мне хочется поймать ту нить, что связывает меня с этим, но она, в последний момент, всегда куда-то ускользает и теряется…

Когда меня спрашивают: «Где ты научился обращаться с тестом?», я всегда отшучиваюсь тем, что, дескать, родился на кухне. И это действительно так, как правда и то, что с тестом я всегда разговариваю. Нормальные люди, наверное, сочтут это отклонением, но я не обижаюсь.

«И охота тебе с этим возиться?» – спрашивают меня иногда. Видимо, они считают это какой-то работой, не подозревая, что раскатка теста, может доставлять настоящее удовольствие. Разве может казаться работой то, что доставляет тебе наслаждение?

Люди и в самом деле делятся на тех, кто дружит с тестом и на тех, кому это в тягость. В этом мне приходилось убеждаться не раз. Вот почему я даже не пытаюсь уговорить их, попробовать сделать это вместе со мной. Конечно, можно им посочувствовать и сказать: «Молитесь, и дано будет вам, стучитесь – и двери, возможно, откроются.

Говоря откровенно, манты – это одно из моих самых любимых блюд. Лично мне они, в первую очередь, дороги еще и тем, что неразрывно связаны с одним замечательным человеком, с которым мне посчастливилось познакомиться и, память о котором я навсегда сохраню в своем сердце.

Это – Галина Николаевна Есиновская.

Прошло уже много лет, как не стало этой удивительной личности, но ее образ, как живая картинка, всегда стоит передо мной. Галина Николаевна Есиновская, Санкт-Петербург, середина 90-х гг. XX-го столетияСудьба с ранних лет лишила ее возможности активно передвигаться, поэтому большую часть своей жизни она в основном была «прикована» к дому. Однако, это не обозлило ее. Наоборот – она сумела не только сохранить такие редкие в наше время качества, как отзывчивость, чуткость, бескорыстность и невероятнейшую доброту, но, при этом, всегда

активно интересовалась буквально всем, проявляя живой и искренний интерес ко всему, что творилось вокруг.

Я никогда не видел ее грустной или унылой. Она всегда излучала из себя радость, доброжелательность и трогательную доброту. Какая-то теплая и нежная аура постоянно исходила от нее. Это значительно позднее до меня дойдёт – какие порой нестерпимые боли испытывала она в результате обострения своих недугов. Но никогда, ни при каких обстоятельствах она не позволяла себе показать это людям. Жаловаться на «болячки» (так выражалась она сама), было не в ее характере.

Неудивительно, что дом её постоянно был полон друзей. Причем, совершенно разных. Но Галина Николаевна обладала тем редким даром или талантом – сплачивать вокруг себя людей с совершенно разными интересами и взглядами на жизнь. Основным контингентом в этом доме были молодые ученые из Военно-медицинской Академии имени С. М. Кирова, где она сама проработала, являясь доцентом, врачом-рентгенологом много лет. Многим из них она активно помогала при написании кандидатских и докторских работ. Как-то, в один из вечеров, по моей настойчивой просьбе, мы с ней подсчитаем и найдем, что с ее помощью было выпестовано около 25 кандидатов и докторов наук.

Есиновская Галина Николаевна. Фото автора

Манты были самым коронным блюдом в этом доме.

Всякий раз, когда кто-либо из ее подопечных сдавал защиту и приходил к ней домой, чтобы выразить благодарность, она неизменно звонила ко мне и тактично интересовалась:

– Простите, Голибушка, а что Вы делаете послезавтра? Не могли бы Вы придти и приготовить манты: у нас опять собираются гости?

И я, конечно же, с радостью соглашался, ибо это означало, что будут новые знакомства, новые встречи с интересными людьми, что я вновь увижусь со своими старыми друзьями для которых манты – это всего лишь повод встретиться и поболтать,

что будет как всегда весело и живо.

На маленькой «хрущевской» кухне, мы вдвоем умудрялись за 1,5 – 2 часа до прихода гостей, «налепить» порядка ста мантов. У нас с ней это называлось «лепить в тандеме». Она чрезвычайно ответственно и тщательно подходила к подобным мероприятиям. К моему приходу, как правило, уже все было подготовлено и разложено по полочкам. Мне это очень нравилось и потому дело спорилось легко и непринужденно.

Причем, всякий раз, когда я переживал по поводу слишком большого количества мантов, она неизменно настаивала: «Лепите больше, Голибушка. Вот увидите – ничего не останется». Бывало, что мы заключали пари, но почти всегда выигрывала Галина Николаевна.

Когда же ее не стало с нами, я осознал – в каком проигрыше мы все, вдруг, оказались. Прекратили своё существование весёлые вечера и шумные компании. Затихли жаркие споры и живые обсуждения, когда в самый разгар, мы совершенно естественным образом забывали о статусе и возрасте оппонента, стремясь к истине. Не стало больше тех задушевных посиделок на маленькой и уютной кухне, где мы вдвоем с ней часто пили чай или кофе и вели неспешные беседы обо всём на свете, а за окном хозяйничала зима. Я был настолько привязан к ней, что называл ее «моя вторая мама». Во всяком случае я ее так и воспринимал. И она соответственно относилась ко мне.

Ничего в этом мире не происходит просто так – в этом я абсолютно уверен. И то, что на каком-то определенном жизненном этапе наши пути пересеклись – это тоже знак. Добрый знак. И я постараюсь приложить все свои усилия к тому, чтобы сохранить в своем сердце и пронести через всю свою жизнь, то тепло, ту заботу и ласку, ту доброту и человечность, что подарила мне Галина Николаевна, ибо в трудные минуты, у меня всегда всплывает её образ и тогда мне становится немного совестливо, и в то же время легко и радостно на душе.

Ода мантам

Если б я мог, то посвятил бы оду мантам, но поскольку не обладаю даром стихосложения, то скажу прозой. Я благодарен этому блюду еще и за то, что оно не раз, в критические моменты моей творческой карьеры, спасало меня и мою семью от голода: мне очень часто доводилось оставаться без работы, и в такие моменты я не брезговал любой формой заработка, потому, что самым страшным для меня было одно – лишиться работы. Я приходил в любой бизнес-центр, находящийся неподалеку

от дома, и предлагал свои услуги – приносить им на обед горячие манты. И деньги, заработанные подобным образом, я до сих пор ставлю выше по достоинству, чем те «высокие» доходы, что довелось мне получать позже.

Следует еще подчеркнуть, что манты – это, если можно так выразиться, чисто семейное блюдо. Наряду с домашними пельменями, его по праву можно отнести к разряду тех блюд, что способствуют укреплению семейных уз, поскольку при приготовлении данного блюда мы сталкиваемся с этапами, когда одному человеку бывает достаточно сложно справиться. Например, во время «лепки» мантов.

Сколько разного рода шуток и розыгрышей происходит в семье во время этого занятия, в ожидании скорого усвоения плодов собственного творчества. Это сплачивает семью. И это ощущение своей сопричастности к чему-то доброму, теплому и доверительно-домашнему, вероятно, где-то глубоко в душе способствует закладке того благодатного семени, которое уже потом, спустя годы, созреет и даст свои плоды в виде чуткого отношения ко всему живому, позволит сохранить в душе благодарность по отношению к своим родителям и подтолкнет к тому, чтобы соответственным образом подойти к воспитанию собственных детей. Во всяком случае, так мне кажется.

Переехав в Питер (тогда еще Ленинград), и женившись, я крепко задумался – чем же мне все-таки заняться и как кормить семью. Сейчас, спустя столько лет, не могу без улыбки вспоминать о том, как я собирался открыть кооператив «Манты» – этакое небольшое предприятие быстрого обслуживания, что выглядело вполне логично и отвечало требованиям, провозглашенным М. Горбачевым на заре «перестройки». Какой же, я все-таки наивный простофиля! Как и полагается, я собрал все необходимые для регистрации бумаги и двинулся в Василеостровский трест столовых. Ходил я туда ровно три недели подряд, совершенно искренне недоумевая – почему мне все никак не подписывают и не регистрируют мое детище, столь необходимое народу в то время, как другие, более «шустрые», выходили из кабинета заведующей с широкой улыбкой на лице и красовавшемся круглым штампом в углу листка. Вначале, заведующая, внимательно выслушав меня, выжидала – откуда же я сейчас вытащу и положу ей на стол «заветный» сверток. Во вторую нашу встречу, настала очередь недоумевать теперь уже мне: «Ну, почему она не подписывает?»

«Ты что – тупой? – вскидывая вверх свои брови и глядя широко раскрытыми глазами, как бы вопрошала она меня. – А еще на Востоке родился».

А я ей плел какую-то ахинею, что-то вроде: «…и, как говорил на съезде партии М. С. Горбачев… это как раз отвечает требованиям… в русле постановления» и так далее. В очередной раз меня уже принимал ее заместитель. К концу третьей недели я, находясь внизу, в каморке вахтера, из последних сил хрипел чтой-то насчет кооперации, упоминая работы В. И. Ленина, но меня уже не мог слушать даже комендант. Так, в зародыше, была убита не состоявшаяся идея – накормить пол-Питера мантами. А жаль…

И, все же, мне удалось частично осуществить задуманную идею! Но, уже в качестве наемного работника в кооперативе «Анна» на улице Хлопина, где я одно время работал, специализируясь исключительно на мантах. Я даже четко запомнил этот год – 1991 – потому, что именно с этого года «веками» неизменно застывшие цены, станут плясать и выделывать такие кренделя, от которых мы и по сию пору не можем до конца оправиться.

В этом кооперативе на мою долю выпала благороднейшая задача: накормить бедных и всегда голодных студентов мантами, с чем я, хоть и с трудом, но справлялся. Для справки: без дежи (емкость для замеса теста), без специального оборудования, вручную я за день умудрялся замесить, раскатать, слепить, отварить и реализовать не менее 1000 – 1200 штук в день. Мой личный «рекорд», после которого я уже был «никакой» – 1257 мантов в день. Мой рабочий день был с 7 утра до 7 вечера. Другой на моем месте давно бы взвыл. Но, как вы, вероятно, догадались – я ведь ничего «просто так» не делаю; я «выторговал» для себя очень выгодные – на первый взгляд – условия: чтобы мне платили с каждой проданной единицы мантов – 10 копеек. Вначале все шло замечательно: каждый день я зарабатывал по 100 рублей в день (сумасшедшие деньги!). Не у каждой уборщицы в месяц могла выйти такая сумма. Как сейчас помню, в Питере тогда были очень модны «кроссовки». Стоили они где-то порядка 1200 – 1300 рублей. И я уже представлял себя в них.

Но в январе-феврале 1991 года цены вдруг резко подскочили. Потом мы, конечно же, привыкнем к подобным «штучкам», но тогда… Естественно, манты тоже подорожали. Однако, мне продолжали исправно платить 10 копеек за штучку. Потом они еще раз подорожают. И к концу года – в третий раз. Моя же зарплата будет оставаться неизменной. На все мои справедливые возмущения, мои работодатели совали под нос подписанную мною же бумагу-договор, где стояла моя подпись. Это уже потом, я стану «умным» и буду, составляя в дальнейшем аналогичный договор, указывать сумму, причитающуюся мне, уже

в процентном выражении. Но, как всегда, в последний момент не учту еще какой-либо важной мелочи. И меня снова «кинут». Ну что ж, тут поделаешь – видимо, «судьба такой».

Но я не унывал. Что ж, меня обделили в зарплате, но в моих руках еще оставались продукты и главный из них – фарш. Не могу понять – то ли фарша было слишком много, то ли еще по какой причине, но, как у всякого повара, у меня к концу дня оставалось немалое количество неучтенного фарша. Что делать с ним? Не торговать же возле метро? И я раздавал и предлагал его всем знакомым.

Домашний холодильник (впрочем, как и – морозильник) до отказа были забиты фаршем. Домочадцев тошнило от одного его вида. Друзья, при встрече, еще издали завидев меня, старались незаметно перейти на противоположную сторону улицы. И только дорогая и бесконечно близкая мне Галина Николаевна и ее верная беспородная собака по кличке «Мышь» (в виду серого цвета), неизменно радовались, когда я, после работы заваливался с пакетом перемолотого мяса. В этот период, меню в доме состояло всего из трех – четырех блюд и оставалось неизменным вплоть до того момента, пока я не перевелся на другую работу. На первое, обычно, варился суп с фрикадельками, на второе – либо котлеты, либо тефтели, либо ленивые голубцы. Иногда для пущего разнообразия я готовил цыганскую «Канзурку» (те же самые тефтели, только с большим количеством томата, с вареным картофелем, нарезанным «кружочками»). Основным же, блюдом, на которое уходила «львиная доля» фарша, естественно, являлись манты.

Это была самая счастливая пора в моей жизни, поскольку именно в этот период я чуть ли не прописался у Галины Николаевны, днюя и ночуя довольно продолжительное время. Манты мы делали исправно – раз в неделю. Другой человек на её месте, давным-давно прибил бы меня этими мантами. Но вы не знаете Галину Николаевну: абсолютно не привередливая в еде, она была благодарна мне за любое блюдо, но зная, как я неравнодушен к мантам, порою намекала, хитро сощурившись:" Ну, что, Голибушка, что-то давненько мы с Вами не делали мантов, а?» И я, к нашей взаимной радости, отмечал озорные искорки, вспыхивающие в ее глазах, которые имели чудесное свойство, озарять в следующее мгновение и заполнять ярким светом и теплом всё пространство маленькой хрущёвской квартирки. Ах, до чего ж, это были счастливые дни!

Манты

В недалеком прошлом, когда мне немало пришлось, что называется, «повоевать» с чиновниками из треста столовых, наряду с прочими инструкциями и служебными бумагами, имеющими отношение непосредственно к общепиту, мне пришлось изрядно проштудировать «Сборник рецептур», из которого я с немалым для себя удивлением узнал, что манты – это казахское блюдо. Удивление мое вполне понятно по весьма банальной причине: всю жизнь, сколько я себя помню, мы делали дома манты и вопроса – чье это блюдо, у нас, естественно, никогда не возникало. Ну что тут скажешь: пусть будет «казахское». Казахи – хороший народ и с ними надо дружить.

Впрочем, как мне на днях поведал один мой близкий товарищ, на самом деле это блюдо имеет исконно китайские корни. И начинка изначально была совершенно иная.

Вот, что мне удалось выяснить из замечательного сайта Луговсариум, автором которого является Алекс Луговской и версия которого мне наиболее импонирует:

> «В Китае это блюдо называется бао-цзы (baozi), дословно, „завертыши“ (от bao „заворачивать“). Но это название не является изначальным. У мантов-баоцзы долгая и интересная история. Она начинается в третьем веке н. э., когда полководец Лян Чжуге вел армию царства Шу на захват южных земель (примерно в районе северной Бирмы). Покорив варварского правителя Хуо Мэна, Лян Чжуге возвращался домой. На его пути оказалась бурная река, перейти которую никак не удавалось. Местный правитель рассказал ему, что в старину, чтобы дух реки позволил перейти ее, приходилось принести в жертву 50 мужчин и бросить в реку их головы. Не желая лишнего кровопролития, Лян Чжуге приказал наполнить булочки с плоским донышком, напоминающие по форме человеческие головы, мясом коров и лошадей. После этого ему удалось благополучно форсировать реку. В память об этом Лян Чжуге дал плоским снизу и круглым сверху булочкам, наполненным мясом, название mantou „голова варвара“. Позднее man („варвара“) стали записывать другим знаком, имеющим такое же звучание, но означающим „хлеб“. Так возникло слово mantou „хлебная голова“. Именно от этого названия тюрки и монголы позаимствовали свои манту-манты. В самом Китае mantou сделались чрезвычайно популярным блюдом, причем, так стали называть любые изделия

из теста круглой формы, с фаршем внутри или без него. Наконец, в правление династии Сун (X – XIII вв) для маньтоу с начинкой стали использовать название баоцзы. Название маньтоу в современном Китае закрепилось за „кнедликами“ без начинки. Интересно, что в Израиле и в Европе манты-баоцзы называют третьим названием, причем тоже китайским. Они называются Дим-Сум или Дим-сам. Дим-сам – кантонское произношение литературного mantou (правый столбик на картинке), дословно „тронуть сердце.“ Строго говоря, так называется любая легкая закуска изысканного вкуса, которую готовят обычно в специальной бамбуковой корзиночке на пару. Но малограмотным европейцам и израильтянам не до тонкостей. Им удобно называть дим-сум все те же манты-баоцзы».

По правде говоря, ничего сложного в этом блюде я не нахожу. Разве что – раскатка теста. Здесь я уже бессилен что-либо посоветовать той части хозяек, которым лень его раскатывать. Что ж, придется учиться. Единственное, чем я здесь могу помочь, так это – сопроводить некоторые сложные этапы данного блюда, (где язык бессилен описать, а изображение картинки не вносит полной ясности в детали и нюансы данного блюда) несколькими фотографиями, из которых можно составить некоторое понимание, относительно этапов приготовления данного блюда.

Если уж мы собрались приготовить манты, то следует делать «настоящие» манты. А это означает, что мясо нам придется рубить очень мелко и все – от руки. Никакая мясорубка тут не пригодится. Скажу более: в идеале неплохо было бы обзавестись специальным огромным ножом с широким лезвием, загнутым кверху, наподобие мексиканского мачете. Именно такой инструмент заменял нашим прабабушкам современную мясорубку. Кусок мяса укладывался на деревянную колоду и подвергался методичной рубке вплоть до того момента, пока не превращался в фарш. Ясно дело, что магазинный фарш ему и в подметки не годится. Это лишний раз свидетельствует о мудрости наших предков.

Из мяса нам понадобится хорошая курдючная баранина, без всякого лишнего запаха. В России такую баранину найти непросто, поэтому, в крайнем случае, придется некоторым подыскать хотя бы приблизительную замену: возьмите немного телятины (или не старой говядины), немного свинины (можно шею или грудинку) и отдельно следует прикупить немного

нутряного говяжьего жира (подойдет и сало, только не копченое и не соленое, а сырое).

Поскольку я представляю Петербург, то могу посоветовать – купить баранину на Кузнечном рынке (там иногда попадается неплохая курдючная баранина, но торгуют ею, почему-то, цыгане). В магазинах города она тоже встречается, но чрезвычайно редко. На рынке, будьте внимательны: неопытным могут вместо баранины подсунуть и козлятину. Добротная баранина не должна пахнуть ничем отталкивающим, выглядеть как фотомодель – с точеными красивыми бедрами, с нутряным жирком и (желательно) с необрезанным внушительным курдюком. Чаще всего курдюк на рынке продается отдельно, а что дается ему в придачу (под названием «баранина») – никому, кроме продавца, не известно. Это я так, на всякий случай, в просветительских целях. Не стану вас больше утомлять и поэтому перейдем к перечню необходимых для нас продуктов:

Баранина – 1,5 кг
Курдюк – 200 – 250 г
Или
Телятина (Говядина) – 500 г
Свинина (шея или грудинка) – 500 г
Нутряной жир (говяжий или сало) – 200 г
Лук репчатый – 1,5 кг
Масло растительное (кунжутное) – 250 – 300 мл
Мука пшеничная (высшего сорта) – 1,2 кг
Вода – 2 стакана (400 – 450 мл)
Яйцо – 1 шт
Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий, и зира)

Из инвентаря:

Каскан (Мантышница) – 1 шт
Скалка (ровная и длинная /от 750 до 900 мм, диаметр – 20 мм/) – 1 шт
Чашка с маслом (200 мл) – 1 шт
Перья или кисточка (для смазки листов каскана)
Лопаточка или плоская ложка (для снятия мантов) – 1 шт

Что такое каскан, именуемый в простонародье «мантышницей», «мантовницей», а проще говоря, пароваркой, объяснять пожалуй излишне. Сначала следует подготовить

и порубить мясо.

Представим, что нам повезло с бараниной. Лучше всего, если её слегка подморозить: в этом случае мясо легко поддается обвалке, то есть легче отделить его от костей, хрящей, сухожилий и пленок. Все кости и хрящи, образовавшиеся в результате обвалки, следует собрать в один пакет и положить в холодильник или морозильную камеру: они пригодятся на суп. А саму мякоть следует нарезать вначале на тонкие пласты, а затем, отдельными небольшими порциями порубить мелко острым ножом. Сперва вдоль, а потом поперек волокон. Мясо не должно быть постным (настоящая баранина – и не может быть таковой). Встречающиеся «на пути» нутряной жир и небольшие кусочки сала также следует порубить и смешать все вместе. Сложить в эмалированную кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Курдюк мы пока оставим в покое.

Теперь перейдем к другому варианту (без баранины). В этом случае нам также предстоит слегка подморозить мясо, чтобы оно не разваливалось в руках, и удобно было разрезать на тонкие полоски. И порубить все аналогичным выше способом. Понятное дело, хрящики, иногда встречающиеся в свиной грудинке, следует удалить. Мелко порубив говядину и свинину, приступаем к салу. Его тоже следует порубить, но уже несколько крупнее. Размеры порубленных кусочков мяса составляют примерно как 2 х 2 х 2 мл. Забрасываем все порубленное мясо и сало в эмалированную кастрюлю, прикрываем крышкой и – в холодильник.

Наконец, очередь доходит до лука. Лук необходимо очистить, промыть и нарезать. Нарезку лука, естественно, также необходимо делать вручную. Разрезаем луковицу вдоль по длине на две половинки. Затем каждую половинку, опять-таки, разрезаем вдоль с интервалом между разрезами примерно в 1 сантиметр. После этого разворачиваем эту половинку поперек и начинаем шинковать как можно тоньше. МантыПеререзав весь лук, смешиваем его с ранее порубленным мясом, солим (1 чайная ложка соли), перчим (1 чайная ложка черного и пол-чайной ложки красного перца и пол-чайной ложки зиры), заливаем 100 г бульона, либо просто – кипяченой (охлажденной) воды и интенсивно руками (предварительно тщательно промыв их), перемешиваем полностью весь фарш. Перемешав и разровняв его, накрываем крышкой и ставим вновь в холодильник.

Приступаем к замесу теста. В отдельную глубокую и достаточно емкую миску или кастрюлю наливаем почти 2 стакана охлажденной до комнатной температуры воды (нельзя слишком холодную или чересчур теплую) и вбиваем туда же 1 яйцо. Добавляем сверху 1 чайную ложку соли и слегка,

круговыми движениями взбалтываем, чтобы соль растворилась и разошлась.

Лучше будет, если муку предварительно просеять. В этом случае она как бы заново рождается: обогащается кислородом и становится легкой, пышной, лучше поддаваясь замесу. Берем муку высшего сорта и засыпаем в кастрюлю, но не сразу всю, а в два этапа: вначале процентов 80 от предназначенной в рецепте всей массы муки, а потом, слегка размешав, постепенно досыпаем остальное. Тщательно перемешиваем рукой до однообразной густой массы. На всякий случай, запаситесь бОльшим количеством муки, поскольку мука ещё понадобится нам на подпыл. Тесто должно получиться достаточно крутым и в то же время вполне податливым и эластичным.

Сразу после замеса тесто имеет непривлекательный морщинистый и рябой вид, но это нормально – ведь, оно еще не подошло. Оставляем его в покое, накрыв миску с колобком крышкой или тарелкой подходящего диаметра на 10 – 15 минут. Затем разрезаем тесто ножом на две равные части (можно на глаз) и, обмяв и скатав из них два небольших «шарика» (так называемые, «завола»), помещаем их либо в две небольшие отдельные кастрюльки, либо – в одну общую, но большую, или просто оставляем на столе, накрыв их плотно мисками. Кастрюлю с тестом следует обязательно плотно закрыть крышкой и отставить на 15 – 20 минут в сторону.

Через указанное время вам нужно будет вновь снять крышку и обмять хорошенько оба завола. Вы должны почувствовать, что тесто несколько размягчилось и стало более податливым, приобретая полированную и гладкую поверхность. Накрываем крышкой и вновь оставляем на 10 – 15 минут. Затем обминаем в последний раз и снова отставляем кастрюлю с тестом, но уже на 5 – 6 минут, а сами готовимся к процессу раскатки теста. То есть достаем скалку, подготавливаем стол (стол должен быть не менее 1 м в диаметре): протираем влажной, а затем сухой салфеткой насухо. Кроме того, поверхность стола должна быть идеально ровной, а сам стол достаточно устойчиво стоять и не трястись во время раскатки теста.

Процесс раскатки теста – довольно непростая процедура, требующая достаточных площадей и наличие свободного пространства. Во время раскатки теста скалка не должна «неожиданно» натыкаться на стену или другого рода препятствия. И раскатанный нами в скором времени «блин», который в диаметре будет составлять 700 – 800 см, не должен свисать и растягиваться к полу, ибо в этом случае велика вероятность того, что он просто порвется. Никаких сквозняков и «воздушных

потоков» на кухне в этот момент быть не должно – закрываем наглухо все форточки. Нельзя допустить того, чтобы тесто «обветрилось». В этом случае оно будет плохо «лепиться» и вариться.

Вынимаем из кастрюли один из «шариков» («завола») теста, посыпаем слегка на стол муку, кладем на это место тесто и кулаком разминаем его в «лепешку». Тем временем, второй «шарик» с тестом, мы должны вновь обмять и оставить «дожидаться своей очереди» в той же кастрюле.

Возвращаемся к первому. Посыпаем его немного мукой, складываем его пополам (то есть, в диаметре) и снова продолжаем разминать его от центра к краям, сложив для этих целей оба кулака как бы в один мощный «пресс». Отворачиваем назад в исходное положение нашу половинку «лепешки». Если она «отстаёт» с трудом, это значит, вы мало посыпали муки перед тем, как сложить ее вдвое. Если много посыпали – ничего страшного. Во всяком случае – на первых стадиях раскатки. Тесто все равно потом равномерно впитает в себя излишнюю муку. Но не следует тут переусердствовать, чтобы тесто не потеряло своей гибкости и эластичности. Это особенно касается последней стадии раскатки.

Когда диаметр нашей «лепешки» достигнет 20 – 25 см, нам уже потребуется скалка. Посыпаем слегка мукой тесто, плотно подворачиваем его на скалку, почти до конца и начинаем осторожно, но достаточно уверенно, безо всякого усердия и фанатизма, раскатывать тесто. От центра к краям. Затем поворачиваем скалку с навернутым тестом перпендикулярно к себе и раскрываем на столе скалку. Вновь располагаем скалку параллельно себе, снова немного посыпаем муки (а возможно – и не потребуется), наворачиваем наш «блин» на скалку и опять раскатываем его. Можно заметить как с каждым разом блин растет на глазах, увеличиваясь в диаметре и становясь все тоньше и тоньше. Когда следует прекратить дальнейшую раскатку теста? Ориентиром всегда должна служить толщина теста. Она должна быть не тоньше не толще 1 мм. Ни в коем случае не следует ориентироваться по диаметру самого «блина», поскольку этот фактор не определяющий.

Этапы приготовления блюда «Манты». Фото автора

Раскатав в «последний» раз «блин», складываем его в узкую (10 – 12 см) в несколько слоев, полоску. Затем отставляем скалку в сторону, берем в руки нож и начинаем разрезать (с любого края) образовавшую полоску теста поперек, на несколько равных частей. Расстояние между отрезками должно составлять примерно 10 – 12 см. Таким образом, в результате этих нехитрых операций, наш сложенный «блин» превратился в «полоски-ленточки» шириной в 10 – 12 сантиметров. Причем, самые длинные из них находятся в середине. Вот и начнем с них.

Берем в руки такую сложенную полоску теста и, найдя оба конца, положив на стол, расправляем его осторожно в «ленточку». На эту «ленточку» накладываем очередную полоску, которая будет немного короче первой. Определите для себя – какой край вы оставите «свободным». К примеру, я складываю эти полоски теста друг на друга начиная с левой стороны, оставляя правый край свободным. В результате у нас образуется «стопка» из 7 – 8 растянутых и положенных друг на друга ленточек, утолщенная в левой её части, постепенно утончающаяся к правому краю полоски. Теперь эти «ленточки» мы вновь разрезаем поперек с интервалом 10 – 12 сантиметров. И, как вы сами можете вскоре убедиться, в итоге у нас получились квадратики теста со стороной 10 -12 см.

Срочно их раскладываем по периметру всего стола, тесно располагая их друг к дружке (чтобы разместились все квадратики). Ближе к краю у вас будут попадаться «неполноценные» квадратики теста с отсеченными уголками, или совсем уж маленькие сегменты-огрызки. Из таких кусочков также необходимо будет «слепить» квадратики, подбирая для каждого конкретного «огрызка» свою родную вторую половинку.

Теперь, вынимаем из холодильника миску с фаршем, моем

руки, и чистыми ручонками, раскладываем половину всего замешанного фарша, по имеющимся в нашем распоряжении квадратикам, стараясь распределить его равномерно. В варианте с бараниной, разрезаем курдюк на кубики (5 х 5 х 5 мм) и распределяем его по 2 – 3 кубика на каждый квадратик с фаршем, сверху.

Существует много разных способов «лепки» мантов. Я знаю их три или четыре. Но, все же, «леплю» так, как это делалось у нас в семье «от века» и это понятно.

Складываем два противоположных угла квадратика друг на друга (то есть, внахлест) и слегка прижимаем, чтобы они слепились. Затем, не убирая среднего пальца из под скрепленного «узелка», разворачиваем слегка полуфабрикат другой стороной, соединяем к центру оставшиеся углы, прикладываем снова большой палец и «закрепляем» это место двумя пальцами. Теперь берем любые два конца образовавшегося полуфабриката и соединяем их между собой (опять-таки – друг на друга), скрепляя их. У нас останутся еще два свободных уголка, которые также следует слепить между собой. Все – «розочка-красавица» готова к отправке в «мантышницу».

Перелепив, таким образом, все квадратики, мы их складываем на предварительно смазанный маслом ярус каскана, не вплотную друг к другу, а несколько свободнее. Касканы существуют разных размеров. В моем случае, на одном ярусе (листе) каскана свободно размещается 6 или 7 «мантышек». Больше размещать не рекомендую, поскольку потом, когда они сварятся, их трудно будет «отодрать» друг от друга и они могут порваться. Рваные манты – это плохо, так как из них вытекает тот самый смак, что и является цимусом этого блюда и вдобавок они потом имеют мало привлекательный вид.

Каскан с водой должен заранее стоять на плите, с таким расчетом, чтобы закипеть как раз к тому моменту, когда мы, раскатав, нарезав тесто на квадратики и разложив фарш, слепили первую партию мантов. МантыПредварительно из него следует вытащить листы-ярусы и обильно смазать их растопленным жиром или растительным маслом. Делается это для того, чтобы, потом, когда манты будут сварены, они легко и без особых усилий могли соскользнуть с листа на блюдо – «табак» (которое также должно быть предварительно слегка обмазано маслом). В противном случае они просто порвутся. Все листы с заполненными полуфабрикатами мы поочередно закладываем в каскан, который уже должен кипеть вовсю. Закрываем сверху плотно крышку каскана и, пока первая партия варится, приступаем ко второй партии раскатки.

В нашем рецепте все рассчитано таким образом, чтобы сварить манты в два приема. То есть сначала одну партию (первый «шарик» теста и половина всего фарша), а это приблизительно 26 – 30 штук, а затем – вторую партию, раскатанную, слепленную и сваренную аналогичным способом.

Время варки мантов различно в каждом конкретном варианте, так как это зависит прежде всего от количества закладываемых мантов и размера самого каскана. В нашем случае они должны вариться не более 35 – 40 минут. Пламя конфорки во все время варки должно быть максимальным.

Вторая партия раскатывается совершенно аналогично первой. Вы должны спокойно успеть раскатать, разрезать на квадратики, разложить оставшийся фарш и слепить заготовки до того, как будет готова первая партия мантов. Времени для этого вполне предостаточно. Обычно на раскатку, с последующей лепкой уходит не больше 15 – 20 минут. Подчеркиваю, что это время верно только применительно к нашему варианту. У начинающих оно может быть на 5 максимум на 10 минут больше. Необходимо научиться быстро и уверенно раскатывать тесто. И вообще, весь этап от раскатки до лепки должен укладываться в 15 – 20 минут. Учтите: раскатанное и нарезанное на квадратики тесто не должно слишком долго оставаться у вас на столе. Его необходимо как можно скорее слепить и положить в каскан, поскольку оно склонно к обветриванию и затвердеванию, а это отражается на качестве готового продукта.

Снимают готовые манты так. Вначале следует обязательно уменьшить пламя огня под касканом. Затем осторожно открыть крышку каскана «на себя», чтобы избежать ожога паром. Берем небольшую салфетку, либо кусок вафельного полотенца, обернутый вдвое, либо прихватку и, положив ее в центр самого первого верхнего листа, обхватив рукой за ручку, вытаскиваем лист с мантами и ставим на подготовленную заранее тарелку с подходящим диаметром. Затем, продолжая одной рукой придерживая лист, другой осторожно, лопаточкой или плоской ложкой (также предварительно смазанной маслом), снимаем каждую мантышку и перекладываем ее на смазанное маслом блюдо – «табак». Когда готовые мантышки усеят собою весь периметр блюда, следует обмазать их хорошенько кунжутным маслом с тем, чтобы на них можно было выкладывать следующий слой мантов. В противном случае, они могут слипнуться, а потом, при перекладывании на порционную тарелку, и вовсе порваться. Кунжутное масло обязательно должно быть предварительно прокаленным! Не рафинированное – необходимо заранее прокалить (как это делается, смотрите в рецепте, посвященном

плову). Всю партию, в нашем случае, следует свободно выложить на большое плоское блюдо, именуемое «табак», в два (максимум – в три) слоя.

Пока кто-либо из членов семьи относит блюдо с готовыми мантами к гостям или на праздничный стол, нам с вами необходимо быстро опять промазать маслом или жиром все листы каскана, «заправить» вторую партию полуфабрикатов (огонь под касканом должен быть вновь большим), долить горячей кипяченой воды в каскан до 3/4 (поскольку во время варки первой партии достаточная часть воды успела уже испариться) и заложить вторую партию, не забыть плотно закрыть крышкой каскана и засечь время с тем, чтобы знать – когда вновь нужно будет вернуться за второй партией готовых мантов.

Ну, а теперь снимаем фартук, моем снова руки и быстренько присоединяемся к гостям. К «первой» вы, конечно же, уже опоздали, потому что – запомните самое главное правило: манты следует есть исключительно горячими! Пока вы «возились» с закладкой второй партии, «они» уже «крякнули», но зато уж «вторую» можете потребовать, чтобы налили как «штрафнику». И… если манты у вас получились как надо, тогда я вместе с вами поднимаю свою стопку уже за вас. А горячие манты без холодной водочки – это деньги на ветер.

Прожив в России более четверти века, я заметил за соотечественниками одну удивительную особенность, которая заключается в непонятном мне стремлении, во что бы то ни стало, к любому блюду обязательно добавлять сметану, кетчуп или майонез, полагая – по-видимому – что это улучшает и обогащает вкус блюда. Если же, вы спросите меня, то я предпочитаю не портить вкуса самих мантов ничем другим, кроме, как смазать слегка настоящим рафинированным кунжутным маслом, и ем их исключительно только руками, как того и требует традиция, чтобы, обжигаясь мантами и упиваясь их наинежнейшим ароматом смеси рассыпчатого фарша и его сока, суметь прочувствовать на себе всю прелесть восточной жизни.

Шурпа

Шурпа. Фото автора

Захотелось как-то Ходже Насреддину шурпы, и едва яркая картинка нарисовалась в воображении, как вдруг к нему постучались в дверь, вошёл сын соседки с миской в руке:

– Моя мать больна, дайте ей немного супу.

«Надо-же! – поразился Ходжа – Уже и помечтать нельзя…»

(Притча)

Шурпа – щёрбо

Еще одно блюдо, которое трансформировалось в русском языке и произносится как «шурпа». Что ж, пусть будет так.

Скажите, кто-нибудь мне может объяснить – почему я, вроде бы неплохо умеющий готовить это блюдо, так скучаю по маминому ароматному «щёрбо», которое ни в какое сравнение не идет с тем, что готовлю сам? Ведь, и мясо я покупаю точно такое же, и овощи – те же самые, и специи – абсолютно один

к одному. А результат – разный.

«Мистика» – возможно, скажет кто-нибудь. Я же, давно перестал искать причину, ибо искать ее бесполезно: она кроется где-то «там», в совершенно ином измерении, где синонимами являются такие слова, как «тепло», «добро», «мама», «мамины руки», «мир», «вечность», «покой»…

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока, перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине, но его вкус и аромат заставили восстановить в моем воображении чёткую картину моего детства: десятилетний я, рядом – мои сверстники, все в сатиновых трусах и белых майках; весёлой ватагой, мы шумно и весело бегаем во дворе нашего старого дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы этого не замечаем; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой – сочный ароматный огурец.

Мне почему-то припомнились слова И. Бунина, который признавался: «Я с самого детства очень остро, до боли воспринимал запахи, ароматы и вкусы». Я же, поймал себя на мысли, что, возможно, именно так к человеку подходит старость: идет – как бы – обратный процесс возвращения человека в свое истинное лоно, которое он покинул на некоторое время, а теперь вновь возвращается, исполненный внутренней благости и покоя, со спокойной уверенностью, что – наконец-то – он возвратился в свою от века существовавшую и никуда не исчезавшую родную колыбель.

Помню, как мой отец достаточно холодно относился к супам. Особенно к щёрбо, называя его «Оби кўль-кўль», что означает примерно «пресная вода». На все мамины доводы о том, что бульон необходим человеческому организму, что он благотворно влияет на костную структуру человека и так далее, папа неизменно отвечал: «Суп в целом, и бульон в частности – это изобретение нищих и воров: они обманывают себя тем, что разбавляют энным количеством воды продукты, которые можно пожарить и съесть по отдельности, сохранив больше вкуса и соответственно витаминов». Ну, не любил он первого, что поделаешь.

Я же, с годами стал более уважительно относиться к супам.

А ведь еще не до конца стерлась из памяти старшего поколения история о том, как готовили шурпу самому эмиру. Лично до меня она дошла в следующей редакции.

Для начала, в огромный казан с кипящей водой забрасывалась туша говядины и варилась не менее 2-х часов. Затем она извлекалась и мясо раздавалось между прислугой

и челядью, обслуживающей дворец. В оставшийся бульон, закидывалась туша барана и также варилась приблизительно столько же времени, по истечении которого мясо вынималось и вновь равномерно распределялось между придворными и приближенными эмира.

На заключительной стадии, в порядком выкипевший и испарившийся бульон клали куропатку. Когда куропатка была готова, ее извлекали и укладывали на отдельное блюдо, а оставшийся после трех видов мяса бульон, наливали в косу, вмещающую не более 500 мл жидкости, и подавали царственной особе.

Эмир, отломив самый маленький кусочек от тушки, отсылал блюдо с «золотой» куропаткой своей «половине», а сам не торопясь выпивал бульон, впитавший в себя все самое ценное из говядины, баранины и куропатки.

Тут уж, как говорится, комментарии излишни.

Как остроумно подмечено у одного из классиков русской литературы, мы с вами не «бухары эмирские», а посему нам остается только довольствоваться той шурпой, которой научу вас я.

Бухара, нач. XXI в. Фото автора

Дороги, что нас выбирают…

Являясь на пару лет старше меня по возрасту, мой товарищ, прежде всего, отличался поистине энциклопедическими знаниями, приятной внешностью, горделивой и уверенной осанкой и высочайшей культурой общения, унаследовавшей, по всей вероятности, от своего дедушки – потомственного бухарца, очень авторитетного и уважаемого человека в среде

интеллектуалов и религиоведов города. Кроме того, невозможно не отметить такую черту его характера, как остроумие и умение совершенно свободно полемизировать на любые темы. Не раз, его убедительная аргументация и меткие лаконичные высказывания обескураживали и сваливали наповал вполне уважаемых и солидных в научных кругах специалистов. Дилетантов же, он безжалостно уничтожал своим неподражаемым сарказмом, что вызывало во мне всегда двоякие чувства: наряду с некоторым неприятием столь жесткого метода по отношению к оппоненту, невозможно было не восхититься его уверенностью в своей правоте и тем, как он мастерски всё это проделывал.

«Коньком» же, его оставалась история. Особенно, что касалось искусства Средней Азии и, конечно же, краеведение. Не случайно, известные специалисты Института Востоковедения, приезжавшие довольно часто по делам в Бухару, изъявляли желание непременно в качестве проводника и переводчика видеть именно Амона, предпочитая его всем остальным гидам.

В упомянутую мною пору, мы работали с ним вместе в гостинице «Бухоро» от ВАО «Интурист», в качестве обычных барменов и буфетчиков, а потому довольно часто уединившись, предавались жарким спорам и различного рода дискуссиям. Естественно, что я не скрывал своих симпатий к нему, а ему, в свою очередь, почему-то всегда было интересно общаться со мною. Так, однажды разговаривая на тему общих знакомых, мы вдруг неожиданно выяснили, что являемся не такими уж и дальними родственниками. Постепенно речь зашла о его дедушке – главном «виновнике» нашего родства – и я, понятное дело, стал выпытывать у товарища некоторые подробности его детства.

– У деда было две жены. – видя моё упорство, сдался, наконец, Амон. – От первого брака родилась моя мама. Прошло несколько лет и вышло так, что деду пришлось жениться вновь. От второго брака на свет появилось трое детей: двое мальчиков и девочка. Но, поскольку к тому времени моя мама уже успела выйти замуж и родить меня, то разница возрасте между детьми от второго брака и мною была невелика. Таким образом, формально выходило, что они приходятся мне «дядей» («тётей»), однако фактически мы были братьями, а потому частенько нас всех можно было застать ползающими или сидящими на коленях у довольного дедушки. Дед же, никогда не делил детей, по какому бы то ни было признаку, а потому всегда распределял свою безграничную любовь одинаково и равномерно. Довольно часто, во время совместной трапезы, дедушка имел обыкновение собственноручно кормить нас со своих рук, что является делом

привычным для жителей не только Бухары.

Тут я вынужден был прервать повествование моего друга, заинтересовавшись, ЧЕМ объясняется тот факт, что обладая поразительной схожестью (все братья впоследствии переняли от деда-отца природную одаренность и уникальный ум), тем не менее, все они являются такими разными по характеру и темпераменту. И вот какую историю мне удалось выведать.

В один из дней, на обед была сварена шурпа – разновидность распространенного в среднеазиатской кухне супа, состоящего в основном из бульона, мяса и овощей. Традиционно, во многих семьях принято крошить в касушку с супом зачерствевший хлеб или лепешку. Так сказать, для экономичности, бережливости и пущей сытости. Помимо прочего, это ещё и способствует быстрейшему остыванию бульона, что имеет немаловажное значение при кормлении детей.

Все трое мальчиков облепили дедушку, приготовившись к еде. Дед, как обычно, принялся кормить, приговаривая при этом и обращаясь вначале к старшему сыну:

– Абдусатторжон, шумо шӯрбоя чияша нағз мебинед? («Абдусаттордж он, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман нонаша нағз мебинам, дадажон. («Я хлебушек люблю, папочка») – скромно ответствовал старший, показывая, тем самым, что он хорошо усвоил уроки родителя и вместе с тем давая понять, что выбор его был не случаен («хлеб – всему голова»), что, конечно же, не могло не вызвать одобрения со стороны отца.

– Баракалло! («Превосходно», «замечательно»!) – умилительно прошептал родитель, растроганно моргая ресницами и, собственноручно отправив размокший и нежный кусочек лепешки в рот сыну, повернулся к среднему:

– Абдукаримжон, шумо шӯрбоя чияша нағз мебинед? («Абдукаримджон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман обаша нағз мебинам, дадажон. («Я бульончик предпочту, папочка») – нашелся тут же средний сын, стараясь ни в чём не уступать в благородстве своему брату и демонстрируя такие качества прилежного мусульманина, как скромность, довольство, непритязательность и забота о других.

– Баракалло! – не выдержав, прослезился отец, поднося ко рту воспитанного сына деревянную расписную ложку с ароматной янтарной жидкостью.

Наконец, очередь дошла до младшего.

– Амонжон, шумо шӯрбоя чияша нағз мебинед? («Амонджон, а что ты более всего предпочитаешь в шурпе?»).

– Ман гӯшташа нағз мебинам!!! («А я мясо люблю!!!») –

взревел Амон и, под всеобщий взрыв хохота домашних, кинулся расправляться с бараниной.

Шурпа

Для приготовления шурпы нам необходимо:

Баранина (корейка, лопатка) – 1 – 1,5 кг;
Морковь – 350 г;
Картофель – 500 г;
Баклажаны – 350 г;
Помидоры – 300 г;
Перец сладкий – 300 г;
Специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист)
Зелень (укроп и кинза) – по 2 пучка (80 г)
Чеснок – 1 головка;

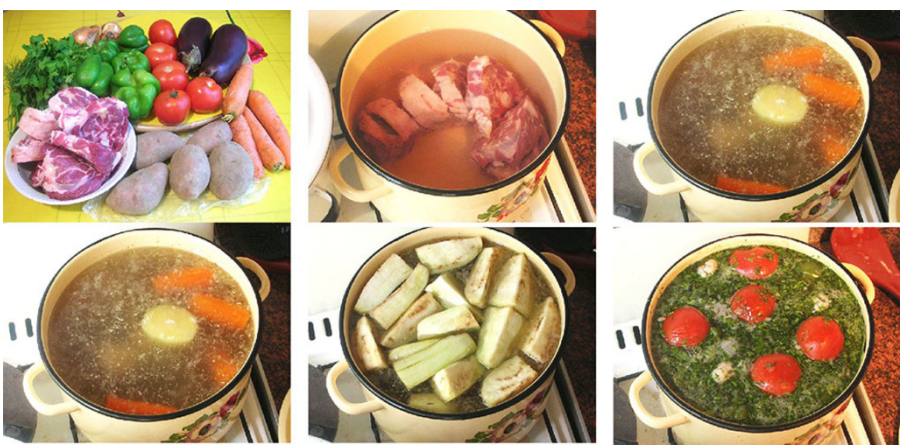
Настоящая шурпа готовится из баранины. Всякое другое мясо не очень приветствуется. Потому что именно бульон, сваренный из баранины (подчеркиваю – хорошей настоящей курдючной баранины), в сочетании с укропом и кинзой дает тот неповторимый специфический аромат от которого кругом идет голова.

А готовится шурпа сама. Надо только вовремя и в определенной последовательности закладывать в казан или кастрюлю овощи. Для начала зачищаем баранину от пленок и мелких костей. Будет лучше, если во время покупки баранины вы попросите мясника порубить ваше мясо на 4 – 5 частей. Для нашего варианта прекрасно подойдет любая часть баранины. Избегайте покупать одни лишь ребра, так как ожидаемого навара в этом случае может и не быть. В магазинах иногда попадается неплохая баранина с жирком, которая тоже с успехом может быть использована в нашем рецепте.

Итак, зачистив и промыв баранину, закладываем ее в казан или кастрюлю (4 – 5 л), заливаем на 3/4 водой и ставим на плиту, на средний огонь. ШурпаПока вода закипает, чистим овощи. Морковь и картофель чистим и, не разрезая, оставляем в отдельной миске, залив холодной водой. Баклажаны, промыв и очистив от кожуры, разрезаем сначала вдоль, на две половины, затем каждую половинку еще раз вдоль. Все образовавшиеся таким образом дольки режем поперек, надвое, укладываем плотно в миску, пересыпаем одной чайной ложкой соли, накрываем сверху тарелкой и отставляем на 30 – 35 минут куда-нибудь в сторону. Помидоры промываем, протираем полотенцем

и – тоже – пусть ждут своего часа. Ближе к закладке мы вырежем из них плодоножки и опустим целиком, не разрезая, в бульон. Болгарский перец также зачищаем, промываем, и можем разрезать либо пополам, либо на три части. Мельче резать не нужно. Чеснок очищаем только до тех пор, пока легко снимаются чешуйки.

Самое главное в шурпе – это правильно сваренный бульон. Что это значит? Это значит, что с самого начала закипания вы должны внимательно следить за тем, чтобы бульон не кипел слишком сильно. Я, к примеру, дождавшись момента, когда вода вот-вот начнет закипать, снимаю кастрюлю с плиты и полностью сливаю ее. Затем, промыв хорошенько мясо и вымыв тщательно кастрюлю, вновь закладываю в нее мясо, наполняю снова водой и ставлю опять на плиту. Бульон, в этом случае, будет намного чище и прозрачнее.



Этапы приготовления «Шурпы». Фото автора

Как известно, во время варки мяса на поверхности бульона образуется пена. Это свернувшиеся белки. Их следует осторожно собрать шумовкой в отдельную миску. Правда, тут тоже не всё так однозначно: как утверждает один мой друг, выросший в Андижане, многие усто (мастера), наоборот, не рекомендуют этого делать, поскольку, дескать, именно в этих белках и содержится вся ценность и вкус бульона. Мол, со временем, эти белки всё равно медленно осядут на дно, а затем растворятся. Признаться, я пробовал и так, и – эдак. Лично мне, ближе первый вариант.

Дождитесь, когда пены соберется много, но не допускайте бурлящего кипения. Как только бульон начнет закипать, необходимо убавить огонь и через небольшие промежутки времени собирать белки с поверхности бульона, пока бульон

не станет прозрачным. Можно сразу же посолить бульон, бросив в него две чайные ложки соли, слегка помешать мясо и, накрыв крышкой, оставить его на 1 – 1,5 часа в покое. Он должен едва-едва кипеть под закрытой крышкой. Вам необходимо будет тщательно отрегулировать пламя конфорки, найдя оптимальную позицию.

По истечении положенного времени опускаем в бульон морковь. Если морковь небольших размеров, то лучше оставить ее целой, а если очень толстая или длинная, ее следует разрезать пополам. Прибавляем огонь и, дождавшись, когда он снова начнет закипать, вновь убавляем пламя.

Приблизительно через 12 – 15 минут, вслед за морковью можно опустить картофель (также целиком). Если картофелина попалась крупная, можно разрезать ее пополам, либо на три части. Еще через 5 – 6 минут опускаем в бульон баклажаны, предварительно тщательно промыв их под струей холодной воды. Теперь можно бросить несколько «шариков» черного горошка, лавровый лист (3 – 4 штуки). Ещё через 10 минут после этого закладываем сладкий болгарский перец, помидоры и чеснок.

Учтите: Во все время готовки шурпы пламя огня конфорки должно быть минимальным. Исключение, только в одном случае: после закладки каждой очередной партии овощей не забываем сначала прибавить огонь, а как только все начнет закипать, вновь убавляем пламя конфорки. После закладки сладкого болгарского перца следует выждать еще 10 – 15 минут. Затем опустить в шурпу промытую и мелко порезанную кинзу, подождать 1 – 2 минуты и выключить огонь под плитой. Укропом лучше всего посыпать, когда шурпу разольете по порционным тарелкам или в касы.

Существует два варианта подачи блюда. Первый, это когда равномерно распределяют по всем порционным тарелкам содержимое казана. Второй вариант более всего распространен в Средней Азии. В этом случае все овощи вылавливаются шумовкой и укладываются на одно большое и плоское блюдо, которое ставится в центр стола. Бульон же разливают по косам. Таким образом, блюдо как бы разделяется условно на «первое» и «второе». Покончив с первым, принимаются за второе. Приятного аппетита!

Долма (среднеазиатский вариант)

– Валико, скажи, ты любишь долма? – Нет. – Это потому, что у вас не умеют готовить долма. У меня мама так готовит долма – пальчики оближешь.

(Из к-ф «Мимино»)

Любовь не картошка…

Давайте признаемся как на духу: вы когда-нибудь любили? Да, да – я имею в виду то необыкновенное чувство, которое человек испытывает по отношению к объекту своего обожания. Без кого он не мыслит своего существования и ради которого он готов на самые безрассудные поступки, ибо лишиться его – значит лишиться жизни? Когда ни на минуту, ни на секунду ты не можешь думать ни о ком другом, кроме, как о нем. Когда, всего лишь при одном упоминании его имени, тебя охватывает дрожь и необъяснимое волнение, и ты ищешь малейшую возможность найти причину, ради которой можно было бы в любое мгновение сорваться и помчаться ему навстречу, не чуя почвы под ногами, словно у тебя за спиной выросли крылья. И все вокруг, на что бы ты ни кинул взгляд, радует и восхищает тебя,

и в такие минуты ты думаешь: до чего же гармонично и ладно устроен этот мир и как удивительны и неповторимо прекрасны ежедневные восходы и закаты…

Нет? Тогда мне вас искренне жаль. Потому, что в таком случае я должен сказать вам правду: вы не жили еще по-настоящему, потому что не испытали этого волшебного чувства, которое отличает нас от остальных обитателей Земли и которое делает людей людьми.

Как вы, вероятно, догадались, мне посчастливилось испытать подобное чувство, иначе я бы о нем и не говорил. И, как это ни странно, не один раз. Но первые впечатления, все же, намного ярче и глубже впечатываются в наши сердца. И пусть по истечении времени нет уже тех чувств и того накала страстей, что свойственно молодости, но, тем не менее, остается что-то такое, что утешает и согревает тебя. И в знак благодарности за те невероятные минуты, что были подарены нам в прошлом, мы чувствуем, что должны трепетно и с любовью сохранить в душе те остатки воспоминаний, что согревают наши души.

Видимо, человек живет ассоциативно. Во всяком случае, так можно сказать про меня. С первой любовью ассоциируется у меня приход весны, когда на деревьях набухают и лопаются почки, распространяя вокруг себя какой-то приторно-сладкий дурманящий аромат, от которого кругом идет голова. Почему? Я не знаю. Может быть, это символизирует зарождение новой жизни и связанное с этим естественное чувство ожидания какого-то чуда, надежды на что-то? Также я не могу равнодушно слушать Демиса Руссоса и Фаусто Папетти, потому что эта музыка проникает на какие-то неизведанные глубины и переворачивает мою душу, пробуждая что-то давным-давно уснувшее, и заставляет меня с волнением прислушиваться к самому себе. Я пытаюсь объяснить это как-то научно, но наука здесь бессильна.

И, наконец, есть еще одно звено в этой неразрывной цепочке ассоциаций, что меня пленяет и связывает с моей первой любовью. Догадались? Ну, конечно же, – Долма! И поверьте мне, я не ошибся, написав ее с заглавной буквы – она того стоит.

Да, простят меня братья-армяне, за то, что я осмелился ввести это блюдо в свою рубрику. Тем более, что ознакомившись чуть ниже с ее рецептом, они справедливо могут счесть, что я решил поиздеваться над ними и оскорбить их кухню. Успокойтесь, я все объясню. Моя долма и в самом деле далека от эчмиадзинской долмы, но для меня она значит больше, чем еда. Более того, мой вариант скорее всего имеет нечто общее скорее с азербайджанской кухней, так как семья, в которой мне довелось отведать это блюдо, была, что называется, смешанной:

отец – азербайджанец, а мать – русская. Но это не столь важно. Лично для меня важен незабываемый аромат и вкус того блюда, когда мы, сидя на балкончике, уминали с невероятной быстротой целую касушку (а это около 500 мл) долмы и просили у Любы (так звали ее сестру) еще добавки. Мне много раз потом приходилось готовить долму, но никогда я не мог добиться того вкуса, что создавала своими чудесными руками Люба.

Уже, будучи в России, я вынужден был несколько «модифицировать» первоначальный вариант долмы с тем, чтобы и жители северной столицы имели возможность насладиться прелестями восточной кухни. Вкус, возможно, далек от совершенства, но за колорит – можете быть спокойны. И вообще, со временем я понял одну простую вещь: вы можете привезти с Востока казан, живого барашка, все необходимые пряности и специи, в конце концов – даже тот же самый хворост для топлива, но все равно блюдо получится не таким, потому что для идеальной полноты и совершенства вы не в состоянии «перенести» такие понятия, как «атмосфера», «колорит», «традиции» и так далее. Да и не нужно слепо копировать и подражать всему этому. Вполне достаточно знать культуру и обычаи определенного народа и уважительно относиться к ним.

Поэтому, пускай Россия остается в России, Азербайджан в Азербайджане, Узбекистан в Узбекистане, а Любовь – в нашем сердце!

Долма

Давайте сразу прикинем, – что нам необходимо будет прикупить для сегодняшнего блюда. Начнем, как всегда с продуктов.

Телятина (бескостная) – 1 кг;
Свинина (грудинка) – 700 г;
Масло растительное – 300 мл;
Лук репчатый – 500 г;
Морковь – 350 г;
Картофель – 400 г;
Помидоры – 500 г (5 шт);
Перец сладкий – 600 г (5 шт);
Томат-паста – 100 г;
Виноградные листья – 100 г (20 – 25 шт);
Чеснок – 1 головка;
Укроп + кинза – по 2 пучка;
Реган (райхон) – 1 пучок;

Специи (соль, перец черный молотый, зира, карри);

Из посуды нам необходим будет в первую очередь казан (с объемом не менее 5 – 6 л), шумовка и несколько различных по размерам и глубине мисок, которые, как правило, имеются в любом доме.

Для начала, нам необходимо разделить телятину на две равные части: одна часть (500 гр) пойдет на поджарку, другая – на фарш. Долма (среднеазиатский вариант) Свинину также следует разделать полностью от хрящей и косточек и пустить мякоть на фарш, а оставшиеся небольшие кусочки хрящей и косточек с небольшим количеством мяса пустить на обжарку. Однако, если вы не поленитесь и порубите мясо меленько от руки (вместо фарша), то в качестве вознаграждения вы получите ни с чем не сравнимый изумительный вкус, которого, естественно, невозможно достичь, используя прокрученное и вымученное через мясорубку мясо.

Репчатый лук почистить и также разделить примерно на две равные половины, одна из которых пойдет на мясорубку (а лучше – нарезать мелко от руки), в фарш, а другая – на обжарку, вместе с кусочками мяса.

Морковь почистить, промыть и порубить на мелкие сегменты.

Картофель также почистить, промыть и порубить на небольшие кубики (разрезать на кубики, лучше всего непосредственно перед самой закладкой). Залить водой и отставить пока в сторону в отдельной миске.

У томатов (помидор) вырезать аккуратно плодоножку, срезать верхнюю шляпку (толщиной примерно 0,5 – 1 см), чайной ложкой осторожно изъять «унутренности» (особо не «увлекаясь», чтобы толщина стен полого помидора была достаточно толстой) и тоже отложить их пока в сторону. Содержимое томатов также следует выложить в отдельную мисочку: оно нам еще пригодится.

Болгарский перец также промыть и вырезать плодоножку.

С виноградными листьями несколько по-сложнее и одновременно достаточно просто. Поскольку для наших целей годятся только листья молодые (что означает весну), то ясно, что в средней полосе России (особенно – в северных широтах) такое может привидеться разве что только в романтическом сне. Тем не менее, почти на любом рынке продаются консервированные варианты этих листьев. Следует лишь придирчиво отнестись к ним при покупке. Грамм 100 – 150 этих листьев нам хватит «за глаза и за уши». Выбирайте не очень мелкие и не слишком крупные экземпляры. При этом проследите, чтобы они были не очень твердыми. Промойте их под струей холодной воды,

залейте водой и прокипятите листья минут 10 – 15. После чего, слейте осторожно горячую воду, залейте холодной водой листья и дайте им немножечко дойти до комнатной температуры. Затем, откиньте листья на дуршлаг.

Этапы приготовления «Долмы». Фото автора

Порубите (прокрутите) мясо очень мелко, смешайте с луком. Теперь посолите, поперчите по вкусу. Можно добавить немного зелени и пряностей. Добавьте к фаршу полстакана кипяченой холодной воды и тщательно все перемешайте.

Заполните образовавшимся фаршем внутренности помидоров и болгарского перца. Оставшийся фарш заворачиваем в виноградные листья. В среднем, достаточно накрутить около 20 виноградных листочков. Если после того, как вы завернули все листочки останется «лишний» фарш, – не расстраивайтесь: сделайте из них просто небольшие тефтельки. Для экономии, можно добавить в них сваренный до полу-готовности рис.

Теперь ставим казан на плиту, наливаем масло и разжигаем под казаном огонь. Как только масло достаточно накалится, забрасываем оставшуюся половину говядины, предназначенную для обжарки, предварительно порезав его на мелкие (по 20 грамм) кусочки, а через 5 – 7 минут можно закинуть и кусочки хрящей и костей от свинины. Тщательно все перемешиваем и ждем, когда сок испарится, а мясо начнет слегка подрумяниваться.

Теперь опускаем оставшуюся половину лука, что

предназначена для обжарки, нашинковав ее, предварительно, полукольцами и хорошенько перемешиваем содержимое казана. Сразу же солим и перчим по вкусу и немного убавляем пламя огня, установив примерно на «среднее» значение. Через 7 – 8 минут опускаем в казан содержимое помидор, вместе с образовавшимся соком и ещё через 2 – 3 минуты, отправляем вослед морковь. Снова не забываем все перемешать и оставляем казан в покое на 7 – 8 минут. Затем отправляем в котел картофель, порубленный на маленькие кубики (1х1х1см) и вновь перемешиваем содержимое казана.

Еще через 7 минут добавляем 1 столовую ложку томатной пасты, перемешиваем тщательно и, по истечение пары минут, укладываем вначале: фаршированные виноградные листья, располагая их, вплотную друг к другу и усеивая ими весь периметр казана. Подставив шумовку, заливаем горячей кипяченой водой. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла собою фаршированные виноградные листья. Более того, уровень воды должен как минимум на 1 – 2 см возвышаться над поверхностью оставшихся внизу овощей с мясом. Следом, на листья укладываем фаршированный перец, уговаривая его лечь ровнехонько, чтобы особо не выпирали его бока. И уже рядом с перцем или же на него следует расположить аккуратно фаршированные помидоры, прикрыв их сверху своими же «шляпками», что мы срезали накануне.

Теперь необходимо увеличить пламя и дождаться, когда все содержимое казана начнет интенсивно кипеть. После чего, следует вновь уменьшить пламя, теперь уже почти до минимума, закрыть плотно казан или латку крышкой и оставить тушиться как минимум на 30 – 35 минут.

А мы тем временем, займемся зеленью. Берем по пучку: укропа, кинзы и регана (это красновато-фиолетовая трава) и мелко порубив, смешиваем между собой. Теперь, очищаем 5 – 6 долек чеснока и также мелко рубим. Можно потереть на крупной терке, разницы особой я не вижу.

Дождавшись, когда указанные выше полчаса иссякнут, снимаем крышку казана, разбрасываем, словно «сеятель» из «Двенадцати стульев» И. Ильфа и Е. Петрова, по всему казану нашу зелень, сверху добавляем протертый чеснок, если хотим, добавляем чуточку зиры, карри и снова плотно закрываем крышку, оставляя еще на 5 – 6 минут, по истечении которых, выключаем огонь под казаном.

Теперь, несколько слов о том, как правильно следует раскладывать долму. Поскольку, блюдо уложено в несколько слоев, то желательно бы, чтобы эти слои не подвергались

варварскому разрушению. В приличных семьях за это могут дать и в морду. Необходимо, постараться осторожно, с одного края, брать равное количество определенного ингредиента нашего блюда и равномерно разложить по всем глубоким тарелкам. Когда овощи, лежащие сверху, будут извлечены, то перед нами обнажится самый низ, где расположены кусочки мяса, которые также необходимо равномерно распределить между всеми участниками трапезы. Собственно, никакого открытия я, наверное, и не совершил. Но сказать об этом должен был.

Ну вот, пожалуй, и всё. От себя, разве что, могу добавить (по большому блату): неплохо на это блюдо ложится сверху 20%-ная сметана. Ох, и неплохо же!

Лагман

Лагман с дунганской лапшой. Фото автора

«Если китайцы едят все, что двигается, то уйгуры – всё, что растет»

(Уйгурская поговорка)

Гимн уйгурской кухне

Говорят, Архимед, сделав свое открытие, воскликнул: «Дайте мне точку опоры, и я переверну мир!» Несколько перефразировав его, я бы сказал так: «Дайте мне повара-уйгура и я переверну ваше сознание, разрушив все ваши блёклые представления о кулинарии в целом и о мучной кухне в частности».

Вплотную с уйгурской кухней мне, к своему стыду, довелось познакомиться несколько поздновато, но она сразу же покорила меня во всех отношениях и прочно запала в душу, найдя там свой уголок. Это поистине замечательный трудолюбивый народ: видать, не случайно, расселившись на стыке таких мощных

культур, как тюркская, монгольская, китайская и персидская, и вобрав в себя все самое лучшее, он достойно зарекомендовал себя в братской семье среднеазиатских народов, выделяясь среди прочих, своей великолепнейшей мучной кухней.

Про уйгуров у нас в народе ходит поговорка, за точный перевод которого я не ручаюсь, но… Как про хорезмийцев, говорят, что «они начинают танцевать, едва упав из живота матери», точно также и про уйгуров можно с уверенностью сказать: «они начинают готовить, едва появившись на свет.» Но более всего, меня поразило, не только, и даже не столько трудолюбие и добросовестность (что, собственно говоря, само по себе, немаловажно), сколько – высочайшая чистоплотность. Такого я не встречал нигде после…

Чего только ни пришлось мне вытерпеть, постоянно выслушивая, как искажают и коверкают названия среднеазиатских блюд отдельные товарищи. И «лангам», и «далман» (видимо, симбиоз лагмана и долмы), и даже «ламган». Поначалу, меня это возмущало и я, не без ехидства замечал: «Ну, неужели вам так сложно запомнить хотя бы название блюда? И вообще: как можно спутать долму с лагманом? Ведь, это два совершенно различных блюда!? Я же не путаю белорусские драники с украинским гетманским борщом, или литовские цеппелины с русскими картофельными зразами?!

Но потом до меня дошло: они совершенно не виноваты, что им не довелось родиться и жить в огромной стране под названием СССР. Это их мамы и папы еще помнят и, вероятно, до конца своих дней не спутают бывшие республики Средней Азии с республиками Закавказья, отроги Памира от предгорий Эльбруса и так далее. Я совершенно забыл, что наши дети, в отличие от нас, родились и получили воспитание в «свободных и независимых» странах!

Что ж, пожелаем им искренне, чтобы и их школьная программа была бы не хуже советской, и достойна статуса вновь образованных стран, чтобы наши дети лучше своих родителей освоили бы знания истории, географии и прочих важных дисциплин, необходимых для общего развития и становления нормальной личности.

Не скрою: трудно бывает, порою, сдержаться от переполняющих душу эмоций, когда приходится сталкиваться с ответственными высказываниями отдельных людей, поверхностно знакомых с восточной кухней. И это касается не только неискушенных россиян молодого поколения, но, прежде всего, поражают так называемые «земляки», которым,

в силу их природного темперамента, присущи такие качества, как импульсивность, повышенная эмоциональность, вспыльчивость и категоричность. Причем, как мне пришлось убедиться, крайняя безапелляционность в вынесении окончательного вердикта свойственна по большей мере именно тем людям, которые дальше своего дома носа не выказывали.

«Никогда в лагман не кладут картошку!!!» – авторитетно заявляет один.

«Я сам, родом из Киргизии, и могу сказать вам точно, что никакие баклажаны в подливу уйгуры не кладут!» – подчеркивает другой «спец».

«Запомните: никакого болгарского перца в настоящее Ашлянфу не идёт!» – назидательно грозит своим пальчиком третий…

Всё это было бы смешно, если бы не так грустно. Мне довелось общаться с немалым количеством тамошних поваров и почти все они сходятся на том, что всё зависит от времени года и доступности продуктов. Правда, попадались и повара-уникумы. Один из которых, на мой вопрос, «Расскажите, пожалуйста, об особенностях уйгурской кухни?», чистосердечно осведомился:

– А что: разве существует какая-либо другая кухня в Центральной Азии?

Понятное дело, что беседа наша быстро закруглилась.

Впрочем, не менее повеселила и позабавила и другая крайность, которой подвержена, как правило, определенная категория россиян. Вот типичный образец подобного выступления, который довелось мне услышать на одном из форумов (я сознательно несколько видоизменил сам текст, не искажая смысла):

«Почитала комментарии и возмутилась. Люди, кто дал вам право судить о правильности рецепта? Вы можете только предлагать свои варианты приготовления. Никто из вас не является автором первого в мире плова (кебаба, лагмана, шурпы… и пр.), значит и не вам судить об его истинном составе. Даже если вы той национальности или из той страны, чьей национальной гордостью является данное блюдо. Достаточно часто, настоящие мастера готовят разные вариации одного и того же блюда.»

«Правильно: молодец!» – похвалил я про себя умную девушку, поскольку и сам на дух не переношу всякого рода «истинных знатоков», «специалистов» и прочих выскочек от кулинарии.

И тут-же, строчкой ниже, читаю: «…Я, к примеру, в лагман добавляю: и картошку, и капусту, и соленые огурцы, и черную редьку…»

Так и захотелось продолжить: «и толченый кирпич, и алебастр, а также гвозди, гайки, шурупы, болты…»

Что тут можно сказать? Нет, сразу же хочу оговориться, дабы быть правильно понятым: я совсем далёк от ревностных защитников соблюдения «чистоты ритуалов», а потому, вполне допускаю в лагмане присутствие картофеля, капусты, баклажана… и т. д., поскольку, в основе выбора того или иного продукта лежит не фанатичное соблюдение перечня раз и навсегда установленных конкретных ингредиентов, а их возможная доступность, которая диктуется исходя из практических соображений и в первую очередь – от времени года. В этом, по-моему, и состоит исключительная особенность, мудрость (и – как следствие – демократичность) уйгурской кухни, допускающей частичную взаимозаменяемость отдельных продуктов. ибо, при более близком знакомстве с этим уникальным народом, начинаешь осознавать, что это больше чем просто, кулинария – это образ жизни, попытка выжить в любых условиях. В конце-концов, в этом усматривается глубокая философия, опирающаяся на реальности, диктуемые временем. Не случайно, в среде уйгуров бытует распространенная поговорка: «У смышленых хозяев и корова станет иноходцем».

И – тем не менее – это вовсе не означает, что можно бросать в казан всё, что попало, обезличивая и сводя до неузнаваемости (как внешне, так и в качественном отношении) изначальное блюдо.

Повторяю: я согласен и допускаю, что небольшие не существенные отклонения могут допускаться, но есть вещи незыблемые и вечные, выдержавшие испытание временем и являющиеся «классикой». Которые не терпят вольного обращения. А потому, допустить возможность присутствия соленых огурцов, скажем, в лагмане, это всё равно, что слушать симфонию Бетховена, Чайковского или Рахманинова в исполнении оркестра дойристов и/или балалаечников. Вполне вероятно, что кое-что можно будет разобрать, но… Но – простите меня – почему всё это я должен признавать той классикой, исполнение которой, словно живая картинка, навечно запечатлена в моём сердце с самого детства? И потому, любое посягательство на его внешнее и качественное изменение, вызывает во мне вполне объяснимый и обоснованный протест и возмущение?

Можно вместо джусая, к примеру, положить черемшу или вместо тянутой самодельной дунганской лапши, купить в супермаркете отличные итальянские спагетти, отварить их и не страдать под бесконечной пыткой над вытягиванием

правильной лапши. Можно – всё, что только взбредёт в голову. И это вовсе не преступление. Более того, очень возможно, что это «новое» может оказаться даже вкуснее прежнего классического рецепта. Бога ради. Как говорится, «на здоровье»! Я лишь, сторонник того, чтобы не называли это блюдо «Лагманом», дискредитируя тем самым изначальные представления о самом блюде и внося сумятицу в умы тех, кто желал бы приобщиться к кулинарным традициям иной культуры, иного народа. Только и всего!

Уроки восточной кухни

Всю жизнь я мечтал открыть в Питере кафе или ресторан с уклоном в среднеазиатскую кухню. Наконец, на исходе второго тысячелетия вынашиваемая идея стала приобретать реальные очертания. Меня пригласили возглавить новое кафе, что было расположено в Центре Фирменной Торговли на Васильевском острове.

Хозяин-грек дал мне все полномочия, требуя от меня только одного – прибыли. В короткое время я сколотил небольшой коллектив, разбил его на смены, составил меню, график работы поваров, официантов и, вскоре работа наладилась.

Молодая Света пришла к нам работать официанткой совсем недавно. Добросовестная, ответственная и трудолюбивая девушка с первых же дней зарекомендовала себя как отличный работник, стараясь постичь все премудрости новой профессии и – надо отдать ей должное – очень быстро влилась в коллектив. Она обладала привлекательной внешностью, приятными манерами и оказалась к тому же очень общительной и приветливой.

Как и все её ровесницы, она жутко обожала модные в то время дискотеки и ночные вечеринки. Едва заканчивался основной рабочий день, как она радостно начинала помогать буквально всем, параллельно обсуждая с подружками по телефону свои планы на предстоящий вечер. Понятное дело, что оттягивалась молодежь почти до самого утра. А на утро Свете вновь предстояло идти на работу.

В один из дней, она приползла в кафе почти никакая. Было видно, что девочка не выспалась. Она с трудом заставляла себя делать необходимую работу, мечтая лишь об одном: поскорей бы всё закончить, чтобы дойти до дому и броситься в койку. Мне стало жаль её, но времени на разговоры и шутки, откровенно говоря, не было. Я метался между кухней и залом, проверяя – всё ли готово?

– Что у нас сегодня на второе? – спросил я свою

заместительницу.

– Долма, плов, лагман…

– Лапша на лагман готова? – осведомился я и, получив утвердительный ответ, успокоился. Дунганскую лапшу мы делали сами: на этом настоял я и был откровенно горд тем, что даже в Питере можно отведать настоящий чузма-лагман.

Вскоре мы открылись, и поток посетителей хлынул, заполнив почти все столики. Официантки едва успевали…

Я находился в зале, когда Света подошла к очередному посетителю и уныло уставилась на него.

«Нет, так нельзя! – подумал я, глядя на её изможденное лицо. – Надо будет сделать ей внушение. Разве можно так обслуживать?»

– А что такое «чузма-лагман»? – поинтересовался молодой человек.

И тут до моего слуха донеслось:

– Ну-у, как Вам сказать: всякие овощи… мясо… макарошки…

– Что-о?! – чуть было не взревел я, едва не подавившись собственной слюной от переполнявшего меня гнева. Однако, вовремя взяв себя в руки, отозвал официантку в сторону.

– Света, опомнись: какие-такие, к черту, «макарошки»?! – выпучив глаза ошалело смотрю на неё. – Ну, сколько раз можно повторять?!

И мне ещё раз пришлось терпеливо разъяснить – что собою представляет дунганская лапша и как правильно следует преподносить посетителям блюда восточной кухни.

– … И никаких «макарошек»! Поняла? – наказываю ей в заключение.

– Да-да: конечно… – виновато соглашается бедная девочка и спешит в зал.

Не проходит и получаса, как за её стол присаживается очередной голодный клиент и раскрывает меню.

Я в этот момент нахожусь на кухне, но в приоткрытую дверь мне всё прекрасно видно и слышно.

– А что такое «лагман»? – любопытствует посетитель.

– О, лагман – это изумительное блюдо уйгурской кухни! – оживляется официантка. – Её изюминкой является знаменитая дунганская лапша, которая…

– А что такое «дунганская лапша»? – перебивает её дотошный клиент.

Света застывает на пару секунд, после чего, коротко оглянувшись по сторонам, склоняется к самому уху собеседника:

– Ну-у… всякие, там… макарошки…

Лагман

Для приготовления подливы (кайла):

Баранина (корейка, окорок) – 1,2 кг;
или
Говядина (бескостная) – 800 г;
Масло растительное – 270 мл;
Лук репчатый – 200 г;
Морковь – 200 г;
Картофель – 200 г;
Помидоры – 150 г (2 шт);
Перец сладкий – 200 г;
Томат-паста (25 – 30%-ная) – 80 г;
Вода кипяченая – 1 – 1,2 л;
Джусай – 10 – 15 г;
Пряности – перец черный, карри, зира – по вкусу;
Чеснок – 5 – 6 долек;

На тесто:
Мука в/с – 220 г;
Вода – 100 мл;
Соль – 1 ч. л.;
Масло растительное – 50 мл;

Если вам повезло с бараниной, то, предварительно промыв ее целиком, рубим на небольшие кусочки, вместе с косточкой (можно и без косточек, предварительно совершив обвалку, то есть, отделив мясо от костей), по 20 – 30 грамм, складываем в эмалированную глубокую миску и ставим пока в холодильник, накрыв слегка полиэтиленовым пакетиком для того, чтобы мясо не обветрилось.

Если же, вместо баранины вы решили использовать говядину, то неплохо было бы выбрать её с жирком, то есть не совсем постную. Говядину также следует промыть и порезать на небольшие кусочки по 25 – 30 грамм.

Прежде всего, необходимо замесить тесто. Много споров возникает относительно ингредиентов самого теста. Одни настаивают на том, что яйца при замесе – необходимый элемент, другие – начисто отвергают их. Мне захотелось экспериментальным путём выявить истину, а потому, я замесил и так, и эдак. Скажу честно: особой разницы (ни при вытягивании, ни по конечному результату) заметить не удалось. Варианты с содой – это несколько другое, а потому не стану отвлекаться.

Замесив крутое тесто, скатайте его в шар, положите в миску, плотно накройте крышкой (можно поместить в целлофановый пищевой пакет) и оставьте на 10 минут. Затем тесто следует быстро (в течение 10 секунд) и энергично обомнуть и вновь, плотно накрыв, оставить его в покое примерно ещё на такое же время. После чего, в последний раз обмять, дать ему возможность выстояться ещё столько же, и только затем можно приступать к следующему этапу.

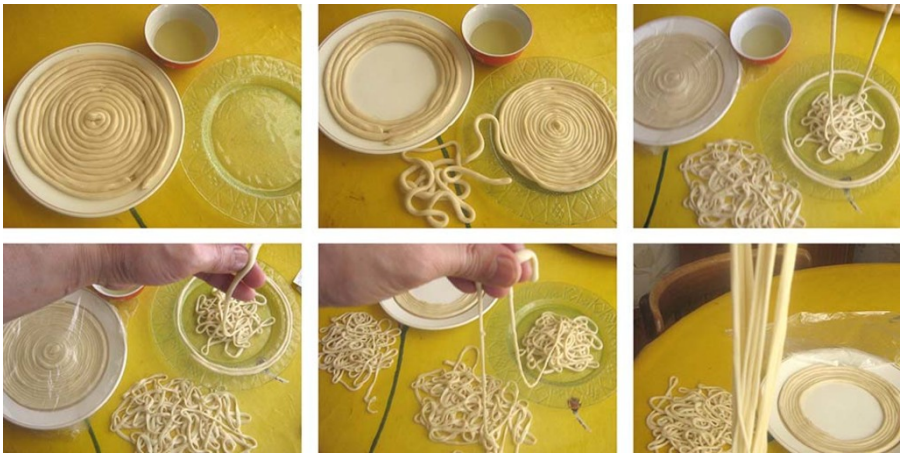
Этапы приготовления «Лагмана». Фото автора

В отдельную плоскую тарелку наливаем 1 ст. ложку растительного масла и, наклоняя её из стороны в сторону, равномерно распределяем жидкость по всей окружности тарелки, чтобы маслом покрылось всё дно. Затем расплющиваем «колобок» в лепешку, диаметром примерно в 15 сантиметров и обмакиваем её в тарелку с маслом: сначала одной стороной, а затем, перевернув, другой. Оставляем её там, накрываем плотно пищевой пленкой и даём возможность «отдохнуть» тесту от рук, на 5 – 7 минут. Потом, снимаем пленку, острым ножом разрезаем «лепёшку» параллельно на 4 равные части и поочередно начинаем скатывать их в жгутики-колбаски, аккуратно приминая их сжатыми в кулак ладонями и слегка вытягивая при этом. Можно раскатывать на столе, однако, я предпочитаю все этапы делать «на весу»: так лучше чувствуешь тесто. Располагаю жгутик между ладонями обеих рук, и начинаю: сначала слегка сжимаю с боков, а потом, высвобождая одну руку и, продолжая удерживать, осторожно вытягиваю свободной рукой. Правда, необходимо при этом следить за тем, чтобы раскатанные отрезки аккуратно «стекались» на стол, а не висели в воздухе: в противном случае, жгут может просто, разорваться. Свёртываем образовавшиеся

длинные «змейки» в виде спирали на той же самой тарелке, вновь смазываем сверху 1 ст. ложкой масла, прикрываем пленкой и оставляем ещё на 10 – 12 минут.

После чего, вновь приступаем к аналогичной процедуре, начиная с самой первой заготовки. Вскоре, вы заметите, что ввиду планомерного удлинения лапши, одной тарелки явно недостаточно, а потому заранее приготовьте ещё одну. С каждым последующим разом, вы с удивлением начнете убеждаться, что жгутики становятся всё податливее, длиннее и тоньше. В этом процессе должны активно задействованы обе руки. При необходимости, руки также следует смочить маслом. Искусно сжимая, скатывая между ладонями, а затем вновь растягивая, внимательно следите, за тем, чтобы не слишком переусердствовать в этом деле, поскольку, лапша – штука капризная и может порваться. Попробуйте пообщаться с нею, поуговаривайте мягко, обещая не есть, а только показать гостям. Одним словом, необходимо сдружиться с тестом. Со временем, вы обязательно сами почувствуете это, и поймаете себя на мысли, что несмотря не некоторую трудоемкость, этот процесс доставляет вам определенное наслаждение. И вот, вы уже начинаете испытывать вполне объяснимую гордость за то, что не зря послушались меня, и таким образом приобщились к великому таинству уйгурской кухни. Уверяю вас, вы абсолютно не заметите, как за этим занятием пролетят полтора-два часа. Зато – удовольствие какое! Да, забыл вас предупредить: необходимо заранее поставить большую кастрюлю с водой на плиту с таким расчетом, чтобы, когда вы закончите вытягивать лапшу, вода вскипела. В воду необходимо засыпать пару чайных ложек соли. Теперь, вы уже не делаете перерывов между последующими этапами, поскольку, едва успеете вытянуть четвертую «нить», как вас уже дожидается первая, успевшая к тому времени прилично «передохнуть».

Самое интересное начинается на последнем этапе. Вы вдруг начинаете понимать, что можете вытянуть лапшу в тонюсенькую нитку, но я вам этого делать не советую, поскольку мы готовим не «шиму» (об этом блюде как-нибудь в следующий раз), а лагман. А на лагман достаточно будет и 3 – 4 мм в диаметре. Я, к примеру, не люблю круглую лапшу, а потому, в процессе вытягивания, стараюсь слегка придавливать её между указательным и большим пальцами левой руки. В этом случае, лапша получается чуточку сплющенная. Словом, именно то, что мне и надо. Однако, всё это дело вкуса.



Этапы приготовления «Лагмана». Фото автора

Удивительно, но на самом последнем этапе вытягивания, совершенно нет необходимости смазывать «нити» маслом: они уже по «остаточному принципу» тянутся сами. (Тем не менее, настоятельно рекомендую убедиться в том, что масла хватает. Если необходимо – смочите руки маслом). Причем, можно складывать их отвесно, друг на друга, безо всякого страха, что они слипнутся. Тут, правда, вас подстерегает другая сложность: на заключительном этапе, необходимо как можно быстрее все четыре образовавшиеся кучки полуфабриката отварить. Для этого, одной рукой вы беретесь за один свободный конец «нити» и, согнув руку в локте, свободной рукой перехватываете снизу нить лапши, и начинаете аккуратно наматывать на руку (как на катушку) всю нить до конца. После чего, осторожно снимаете образовавшуюся «гирлянду», берёте за два конца и легонько, но уверенно постукиваете связкой лапши по столу, одновременно немного растягивая руки в стороны. Только, без излишнего усердия и азарта! Возможно, что нити лапши у вас и так уже получились нужной толщины и длины. В этом случае, в дополнительном растягивании нет особой необходимости. Проследите, чтобы стол, при этом, был немного подпылен мукой.

Таким образом, вытянутую лапшу, срочно опускаете в кипящую подсолеуную воду и мгновенно, деревянной лопаточкой или ложкой помогаете всем нитям разъединиться, дабы они в первую же минуту не слиплись между собой. ЛагманЭтот момент очень важен и забывать про него не следует. Варится лапша считанные минуты: едва только содержимое закипит и лапша поднимется на поверхность, следует подождать несколько секунд и сразу же изъять её в дуршлаг, прополоснуть под струёй холодной воды и отставить в сторону. Не забыть,

обязательно полить растительным маслом и перемешать, чтобы нити лапши не слиплись. Воду из под лапши ни в коем случае не выливать: она нам пригодится для подливки-соуса! В итоге, в моём случае, получилось 4 отдельных нити, по 9 метров каждая: следовательно общая длина составила 36 метров.

Согласен, есть некоторые сложности, но это несоизмеримо вкуснее потом, нежели использовать обычную лапшу или (не дай Бог!) макароны. Если вместо лапши вам вдруг вздумается (ввиду облегчения способа приготовления) пихнуть в это святое блюдо макароны, рожки или любую другую дрянь, то я, конечно же, стиснув зубы, возможно и смирюсь. Но у меня, в этом случае, одна просьба: не называйте это блюдо лагманом!

В крайнем случае, могу предложить более простой вариант: на предварительно посыпанный мукой стол выкладываете поочередно каждую «сосиску», раскатываете ее в тонкий пласт, затем проходитесь «колёсиком»-ножом для пиццы или разрезаете ножом на тонкую лапшу. Раскатав и нарезав таким образом 3 – 4 заготовки, отвариваете приготовленную лапшу в отдельной кастрюле, подсолив немного воду. Но сразу должен заметить, что это не вариант.

Если вам когда-либо доведется быть в Ташкенте непременно попросите кого-нибудь из местных, чтобы он повел вас туда, где готовят чузма лагман. Это настоящее представление! Если мы с вами оперируем всего навсего лишь маленькими «колбасками», то тамошние мастера имеют дело с килограммами теста, виртуозно вращая их перед собою и превращая прямо на ваших глазах в тоненькую лапшу с тысячами нитей. Это настоящее искусство, стоящее того, чтобы поехать туда и посмотреть на всё своими глазами. Возвратимся, однако, к нашему рецепту лагмана.

Теперь нам остается всего лишь подготовить все овощи к работе: то есть почистить, промыть и нарезать. Лук нарезаем тонко полукольцами, морковь – на маленькие сегменты, картофель – на маленькие кубики, размерами 1смХ1смХ1см. либо на плоские ромбики, помидоры порубить произвольно, а болгарский перец – на толстые (0,5 см.) полукольца.

Ставим казан или толстостенную круглую латку с достаточно высокими бортами на плиту, наливаем растительного масла и включаем плиту. Вынимаем мясо из холодильника и, как только масло в казане хорошенько нагреется, забрасываем его в котел и хорошо перемешиваем. Через 3 минуты можно снова помешать содержимое казана. Затем, через 5 минут – вновь повторить эту же процедуру. Как только сок, выделяемый мясом испарится и мясо начнет слегка подрумяниваться, (приблизительно через 20 – 25 минут после закладки мяса) забрасываем лук, можно

сразу же посолить и поперчить, перемешиваем еще раз и убавляем немного пламя. В дальнейшем все будет жариться и тушиться на среднем огне, вплоть до того момента, о котором я скажу в подходящее время.

Дождавшись, когда лук, перетомившись и подрумянившись, начнет тосковать по своим «собратьям» (примерно через 7 – 8 минут), можно забросить помидоры и снова все перемешать, чтобы помидоры были в основном снизу казана. Подождав минут 5, можно смело пускать вдогонку морковь и, перемешав содержимое вновь, оставить так на 5 – 7 минут.

Теперь, опускаем картофель, снова перемешиваем и ждём, когда он станет готов наполовину. И только теперь можно добавить томатную пасту. Я тоже неравнодушен к этому продукту.

Пассировка томатной пасты

Если и вам захотелось последовать этому примеру, то пасту рекомендуется предварительно спассировать. Делается это просто: в сковороду наливается растительное масло, нагревается, после чего, опускается паста и пассируется при среднем пламени конфорки. При этом, нужно постоянно помешивать лопаточкой, чтобы она не подгорела. На 1 баночку томатной пасты (465 г) вполне достаточно будет 50 мл растительного масла. Пассируем до того момента, пока паста не смешается с маслом и не впитается в него полностью, превратившись в однообразную массу. Время пассировки – 2 – 3 минуты.

В нашем случае, достаточно всего двух неполных столовых ложек. Забросив пасту и хорошенько перемешав содержимое всего казана, необходимо тут же залить казан той самой воды, в котором варилась лапша. В уйгурской кухне этот бульон из под отваренной лапши зовётся «мянтан». Сколько? Интересный вопрос. Лично я заливаю всегда на глаз и при этом слежу за тем, чтобы общая масса будущей подливы не выглядела слишком жирной, и в то же время, стараюсь не переливать слишком много, дабы не превратить лагман в суп. А лагман, должен вам заметить, это совсем не суп, а нечто среднее между первым и вторым.

И вообще, в среднеазиатской кухне нет таких четких разграничений как, скажем, в некоторых других кухнях: тут на «первый» -«второй» особо не рассчитаешься. Это слишком упрощает кулинарию в целом. Здесь, как и в повседневной жизни, присутствует некий элемент философии, когда порою бывает достаточно сложно определить и выделить тот или иной элемент в строго отведенную для него полочку. Мир наш многогранен и не состоит только из «черного» и «белого». Возможно поэтому, отчасти, европейцу, впервые столкнувшемуся с явлениями,

которые ну никак не укладываются в готовые формулы, к которым он привык, хочется «перевести» все это на «понятный» язык, вследствие чего дискредитируется само понятие или явление.

Все это я говорю к тому, что даже на многих вполне солидных кулинарных порталах, с легкой руки многоуважаемого В. В. Похлебкина, блюдо «лагман» причислено к категории супов, с чем лично я никак не могу согласиться. Пусть это останется «моим личным горем». Ну, а теперь, как говорится в любимом мною рассказе В. Шукшина «Верую», «Пойдем, сын мой занюханный, дальше.»

В нашем случае, наливаем примерно литр – может, чуть больше, этого самого мянтана. И, как только содержимое казана закипит, убавляем пламя до минимума, чтобы содержимое едва только побулькивало.

Здесь, можно уже заправить наше блюдо всевозможными приправами. И в первую очередь следует положить порубленный джусай, которого, кстати, днём с огнём не сыскать ни в Питере, ни даже в Москве. Это разновидность дикого чеснока (см. главу, посвященную специям). Правда, я слышал, что джусай вполне благополучно можно выращивать в России, в южных районах. Лично я предпочитаю: кориандр, черный молотый перец (именно, собственноручно измельченные в ступке семена), чуть-чуть зиры и немного карри. Минут через 10 можно забросить болгарский перец. Ждем еще минут десять, а затем можно закинуть чеснок, порубленный мелко и – выключать. Все, – подлива или, как говорят по-другому, «кайла», «ваджа», «сай», готова.

Нам остается всего лишь достать касы, или глубокие тарелки, положить на дно немного готовой лапши, залить сверху подливой с овощами и мясом, посыпать мелко нарубленным укропом или кинзой и подать к столу. Отдельно к этому блюду можео подать «лазджан» (или «лазы»). Что это такое – узнаете в другой раз.

Напоследок только замечу, что удобнее всего есть лагман, все же, столовой ложкой, а не вилкой.

Перемеч и самбӯса

Татарские беляши – перемечи. Фото автора

– Киса, разрешите спросить вас как художник художника… Вы рисовать умеете?

(И. Ильф, Е. Петров «Двенадцать стульев»)

Gaudeamus igitur

Настала пора, во всем чистосердечно признаться. Если до сего момента, добросовестно копируя все мои рецепты, представленные в данной рубрике, вы считали, что наконец-то судьба вас свела с настоящим поваром, то я вынужден вас огорчить: я имел несчастье заканчивать художественно-графический факультет обычного пединститута, а потому специальность моя – учитель черчения и рисования. Хотя, слава Богу, ни одного урока детям преподать мне так и не довелось. И не только потому, что художник я, скорее всего, от проверочного слова «худо», а потому, что я вовремя осознал одну простую вещь: чтобы быть учителем, нужно не только в совершенстве знать свой предмет, но еще и любить детей.

Придя домой после первого дня своей практики я откровенно признался маме, всю жизнь проработавшей учительницей

начальных классов: «У меня теперь только два пути – либо эти дети вынесут меня из класса вперед ногами, либо я их убью и меня поволокут к прокурору».

К счастью, ни того, ни другого не случилось. Судьба сжалилась надо мною и вместо классной доски предоставила в мое распоряжение кухонную плиту, всучив мне в руки вместо мела и указки, черпак и поварешку, избавив, тем самым, от моего влияния легко ранимые хрупкие детские души, зато предоставив взамен внушительную армию не менее нежных желудков.

Но было бы несправедливо говорить, что я по ошибке закончил не тот факультет. Потому, что с ним у меня связаны самые незабываемые студенческие годы и самые верные и надежные товарищи, которых я люблю и помню по сей день.

Сегодня, когда межэтнические и религиозные распри достигли своего апогея, я все более и более проникаюсь любовью к своему курсу, к своей группе, с которой мне довелось не только учиться, но и прожить четыре года, деля со своими товарищами хлеб-соль, горечь неудач и радость небольших побед. Мы никогда не зацикливались на том – кто какой национальности, хотя уже сейчас, вспоминая задним числом, я вдруг с удивлением констатирую факты, на которые в свое время не обращал абсолютно никакого внимания. Посудите сами, в группе, состоявшей максимум из 25 – 30 человек, оказывается учились люди самых различных национальностей: татары, узбеки, таджики, русские, украинцы, казахи, корейцы, азербайджанцы, турки– месхитинцы, арабы. Я упомянул только тех, что помню сам.

Наиболее крепко я подружился с Рахматулиным Дамиром и Ким Станиславом. Когда в расписании появлялись «окна», мы по очереди приглашали друг друга к себе домой, устраивая импровизированный обед. У Славика я с удовольствием поглощал в больших количествах различные корейские салаты, к которым до их пор не могу относиться равнодушно, ну а у Дамира дома я себя чувствовал словно в раю. Потому, что я уже заранее предвкушал встречу с милой и добродушной тетей-Розой – мамой моего друга – которая неизменно, помимо всевозможных сладостей, встречала нас ароматнейшими и сочными татарскими беляшами, которые называются «перемеч» или ещё по-другому, «аузу-ачик» («открытый рот»). Я до сих пор не могу забыть тот вкус, хотя и сам вот уже много лет делаю эти беляши. Но у тети-Розы они были на порядок выше, всегда являясь для меня эталоном, этакой планкой, на которую я всю жизнь держу ориентир.

Кроксворд, регбус…

Одними из довольно непростых, считались кроссворды, публиковавшиеся в известном в советские годы журнале «Огонек». Именно на него упал взгляд Славика, когда мы, будучи в очередной раз в гостях у Дамира, отобедав, решили скоротать время, до очередной пары занятий в институте. Набросив на себя маску безразличия, я как бы нехотя придвинулся с противоположного края дивана поближе к Славе. Дамир же, остался сидеть в кресле, расположившись напротив нас, за журнальным столиком. Он взял в руки журнал «Наука и техника» и, продолжая изучать его содержимое, вяло участвовал в общем разгадывании кроссворда.

Быстро разгадав самые легкие вопросы, мы вновь возвратились к началу и, поднатужив молодые мозги, решили восполнить пробелы, которых оставалось немало.

– Та-ак… – медленно протянул Славик, сверля тупым концом шариковой ручки свой затылок, – часть народа, живущего вне страны его происхождения.

– Диаспора – донесся до нас голос Дамира, молчавшего до сей поры и почти не принимавшего активного участия.

– Точно! – заерзал на диване Слава, а я с завистью бросил короткий взгляд в сторону товарища.

– Едем дальше – продолжил Слава, быстро вписав найденное слово. – В древнегреческой мифологии – старшая из девяти муз, покровительница эпоса.

– Мельпомена… Терпсихора… – выпалил я то, что знал.

– Не-е, – протянул Слава, – здесь покороче.

– Каисса! – послал я вдогонку, но тут же вспомнил, что она является покровительницей шахмат.

– Каллиопа? – неуверенно произнес со своего места Дамир.

– Совершенно верно! – воскликнул Слава и мы взглянули на друга с уважением.– Следующий вопрос – 24-й по горизонтали: сплавы алюминия с магнием, обладающие высокой коррозийной стойкостью…

– Хрен его знает, давай дальше – не удержавшись, перебил я товарища, не дав ему закончить, но Дамир остановил нас.

– Куда спешим? Давайте подумаем.

И, буквально через секунду-другую:

– «Магналии», подходит?

– Подходит – с удивлением произнес Слава. – Ни фига себе, какие слова ты знаешь… Дальше, пункт 32 по вертикали: процесс накопления и окончательного осаждения осадков в водной среде.

– Может быть, «седиментогенез»? – со слабой надеждой

в голосе промолвил Дамир, словно стыдясь перед нами за свою эрудицию. И вновь уткнулся головой в свой журнал.

Мы со Славиком переглянулись и тупо уставились в кроссворд: слово подходило. Причем сходились слова и по горизонтали.

– Группа непарнокопытных млекопитающих, внешне напоминающих лошадей – произнес мой товарищ и мы торжествующе уставились на великого всезнайку.

– А сколько слов? – на всякий случай поинтересовался Дамир.

– Много! – злорадно вставил я, будучи совершенно уверенным, что на этот вопрос никто из нас ответа не знает.

– Я слышал, что есть какие-то халикотерии – еле слышно пролепетал Дамир, на что в ответ у Славика вырвалось:

– Блин, точно – подходит!!

– Ты чего сегодня жрал? – вежливо поинтересовался я у товарища.

– Просто, везет… – друг стыдливо потупил свой взор.

– Остался последний вопрос! Неужели мы отгадаем весь кроссворд?! – воскликнул Слава и продолжил: – Род подводных растений семейства водокрасовых.

– Валлиснерия!!! – успел выкрикнуть Дамир и, закрыв лицо журналом, затрясся в едва сдерживающимся приступе смеха.

Наконец-то, до меня дошло: я подскочил и резко выдернул из его рук журнал «Наука и техника», вслед за которым на пол упал свежий номер журнала «Огонек», с ответами на разгадываемый нами кроссворд.

Татарские беляши (перемеч)

Фарш «домашний» – 250 г
Курдюк (бараний жир) – 100 г
Лук репчатый – 350 – 400 г
Вода – 150 г
Тесто «Универсальное» – 1,2 кг
Масло растительное – 500 г
Специи (соль, перец черный молотый, зира)
Зелень (укроп, кинза) – 1 пучок

Проще всего приобрести в магазине готовый домашний фарш, состоящий и промолотого мяса свинины и говядины примерно в равных долях. Но, лучше – перемолоть самому: надёжней. Через крупную решетку. Мясо обязательно должно быть с жирком.

Чистим, промываем репчатый лук и очень тонко шинкуем его от руки. Вначале полукольцами, а затем, повернув на 90 градусов, поперек, и смешиваем его с фаршем. Добавляем 100 – 150 г воды, мелко порубленную зелень, специи и тщательно все вымешиваем до получения однородной массы.

Теперь переходим к тесту. Рецепт дрожжевого «Универсального» теста несложно найти в более ранних моих статьях. В принципе, подойдет любое дрожжевое тесто. Нам хватит 1,2 кг, что вполне достаточно для получения примерно 25 – 30 штук беляшей.

На слегка подсыпанный мукой стол выкладываем подошедшее тесто и разрезаем его пополам. Одну половинку отправляем пока обратно в эмалированную кастрюлю, а вторую вытягиваем в «колбаску», с приблизительным диаметром в 3 – 4 см и нарезаем на кусочки теста с массой примерно 50 г. Таким образом, из каждой половины теста вы получаете по 12 заготовок, которые необходимо скатать в шарики и собрать их на краю стола. Пока вы проделываете аналогичную процедуру со второй половиной теста, шарики из первой партии успеют уже немного подойти.

Теперь берем обычную скалку и раскатываем шарики, превращая в плоские «лепешечки» с диаметром примерно 10 см. При этом, необходимо проследить, чтобы края заготовок были раскатаны тоньше, чем середина.

Раскатав половину заготовок, раскладываем в центр фарш (по 35 г), слегка размазываем его от центра к краям, не доходя до самого края примерно 1 см. После чего, приступаем к лепке. Это самое сложное из того, что подается описанию. Тем не менее, взглянув на фото, полагаю, несложно догадаться – как собрать к центру «оборки».

Этапы приготовления татарских беляшей. Фото автора

Прежде чем раскатывать вторую половину шариков, нужно поставить на плиту сковородку (лучше – чугунную) большого диаметра с достаточно высокими бортами, влить масло (для начала – 250 – 350 г) и зажечь конфорку. Пока масло накаливается, мы приступаем к оставшейся части заготовок. При раскатке необходимо периодически подсыпать на стол муку, чтобы «лепешечки» не приставали ни к скалке, ни к столу.

Разложив оставшийся фарш на вторую партию заготовок, вспоминаем про сковородку, что на плите. Не следует чересчур сильно накалять масло, поскольку в этом случае, беляши сверху быстро подрумянятся, а содержимое останется сыроватым. Однако, и на слабо прогретом масле, перемечи могут получится неважными, вследствие того, что впитают в себя много масла и станут тяжеловаты и не столь пышны.

На разогретую сковородку, по одному, опускаем осторожно слепленные и подошедшие беляши, отверстием вниз, и жарим минуты 2 – 3. Затем также осторожно переворачиваем их обратной стороной и продолжаем жарить, не забывая поливать маслом со сковородки в серединку беляша. Для этих целей лучше всего взять чайную ложку. 2 – 3 чайные ложки на беляш достаточно: лишнее масло само вытечет. Примерно через 2 – 3 минуты готовые беляши перекладываем на заранее подготовленное плоское широкое блюдо и даем возможность

немного остыть готовой продукции.

Пока беляши остывают, можно приготовить соус, состоящий из горчицы, уксуса и красного жгучего перца, но это – на любителей остренького. Соус заливается в дырочки беляшей.

На вкус вы должны почувствовать сок, который находится в беляшах. Иногда он прямо-таки вытекает, когда вы надкусываете их. Тесто же должно хорошенько прожариться, но оставаться как бы чуть-чуть сыроватым. Это нормально.

Следует обратить внимание на то, что для жарки необходимо достаточное количества масла. Во время жарки беляши должны как минимум наполовину утопать в масле. При каждой последующей партии, необходимо подливать масло в сковороду.

Самбӯса «тугмача» («пуговки»)

Самбӯса – самса. Фото автора

Сразу же, вынужден сделать короткое просветительское отступление: столь распространённый на постсоветском пространстве термин «самса», на самом деле, восходит своими корнями к бухарской «самбӯсе». И вообще, следует отметить, что все социально-политические институты центрально-азиатского региона, были сформированы (в основном) в таких культурных центрах мусульманского Востока, как Бухара и Самарканд. И в этом нет ничего удивительного, если знать историю.

Меня всегда удивляло, почему россияне, восхищаясь средне-

азиатской кухней, лишают себя удовольствия – собственноручно приготовить такую вкуснятину, как самса? Тем более, что рецепт, представленный вашему вниманию до смешного прост, а главное – не требует специальной печи (танёр) и его благополучно можно приготовить в обыкновенной домашней духовке. Я настоятельно призываю вас рискнуть. И попробуйте потом сказать, что у вас не получилось, – не поверю.

Конечно-же, с использованием настоящей печи и настоящей курдючной баранины, это слоеное изделие ничем бы не отличалось от той, что торгуют, скажем, на Алайском или Фархадском рынках, что в Ташкенте, но, тем не менее, смею вас заверить, что нижеописанный рецепт лишь самую малость уступает настоящей самсе. Давайте, попробуем приготовить самсу с двумя традиционными начинками: с мясом и тыквой.

Для начинки:
Баранина – 300 г;
Курдюк – 200 г;
Лук репчатый – 700 г;
Тыква – 350 г;
Вода – 130 г;

На тесто:
Мука в/с – 700 г;
Яйцо – 1 шт.;
Вода – 350 г;
Специи (соль, перец черный молотый, зира) – по вкусу;
Масло растительное – 60 мл;

Самое сложное – раскатать тонко тесто. Если вы справились с мантами, о которых я писал ранее, то сегодняшний урок вам покажется просто детской забавой. Кстати, для раскатки теста нам понадобятся две скалки: одна длинная и ровная (та, что описана в рецепте, посвященном мантам) и вторая – короткая.

Прежде всего, начнем с замеса теста. Самбўса В эмалированную глубокую миску или кастрюлю вбиваем яйцо, заливаем холодную воду), солим (примерно с чайную ложку), хорошенько размешиваем содержимое до однородной массы и затем засыпаем муку (лучше, предварительно просеянную). Засыпаем не сразу всю, а примерно 90% от указанного в рецепте.

Делается это для того, чтобы иметь возможность чуть позже добавить ее, если возникнет в этом необходимость. Круговыми движениями руками замешиваем тесто. Тесто должно у нас получиться достаточно крутым. Многое зависит от качества

самой муки. Если необходимо, добавьте остальную муку.

Сформировав достаточно плотный «шар», оставляем его в миске, прикрыв обязательно плотно крышкой. Отставляем миску с тестом в сторону, давая возможность тесту немного настояться.

А сами, тем временем, займемся фаршем. Лук зачищаем, промываем и режем очень мелко от руки. Вначале, пополам, а затем каждую половинку надрезаем сначала вдоль (на 3 – 4 части), и уже потом, развернув – рубим поперек. Смешиваем с перерубленным (мелко) от руки мясом (во втором варианте – с тыквой), добавляем воды (в варианте с тыквой, лучше добавить немного растительного масла /вместо воды/), солим, перчим со специями по вкусу и тщательно вымешиваем фарш до однородного состояния.

Этапы приготовления «Самбӯсы». Фото автора

Теперь возвращаемся к тесту. Снимаем крышку, вынимаем наш «шар» (завола) и тщательно обминаем его по кругу. Эта процедура длится обычно не более минуты. По окончанию можно заметить, что поверхность теста из морщинистого превратилось в достаточно гладкую. Отправляем его назад в миску (плотно прикрыть крышкой!), дав ему возможность «отдохнуть» от наших рук еще минут 10 – 15.

По окончанию указанного времени вынимаем тесто на слегка подсыпанный мукой стол и приступаем к его раскатыванию. Как это делается, я подробно описал (см. рецепт «Манты»).

Все повторяется точь в точь, вплоть до того момента, пока вы не раскатаете большой блин, толщина которого примерно 1 – 2 мм. Далее – стоп. С этого момента, как говорил один известный политик, «мы пойдем другим путем». На распластанный «блин» теста мы равномерно по всей площади «простыни», наливаем

растительное масло (50 – 60 г) и рукою размазываем его по всему периметру, то есть по всей площади раскатанного «блина». Будет ещё лучше, если вы растопите в отдельной посудине курдюк или нутряной говяжий жир и смешаете его с растительным маслом (50 на 50). Масла не должно быть слишком много: оно равномерно должно быть размазано по периметру раскатанного теста.

Теперь подгибаем с самого близкого нам края, заворачивая тесто в «трубочку». Вначале это получается легко, но по мере накручивания, необходимо следить, чтобы края и середина наворачивались одновременно. Дойдя до конца, мы обнаружим, что у нас получился жгут, толстый посередине и сужающийся в диаметре к краям. Смело и уверенно сжимаем его с краев, сдавливая его к центру. Середину же, также необходимо несколько примять, но уже сверху, чтобы образовался ровный и одинаковый по диаметру жгут.

Берем нож и разрезаем жгут на заготовки. Вначале режем ровно посередине, затем, сложив рядом два куска, вновь пополам. Образовавшиеся, таким образом, четыре одинаковых куска теста, укладываем вновь рядышком и делим еще раз поперек, но уже на четыре части. Таким образом, у вас должно образоваться 16 кусочков теста.

Затем, взяв в руки кусочек теста, ставим его «на попа», то есть одним торцом прижимаем к плоскости стола, а другой конец, сжав немного с краев пальцами к центру, надавливаем с силой вниз. У нас должны образоваться маленькие круглые заготовки, больше похожие на пуговки. Теперь следует взять скалку поменьше и раскатать все заготовки в круглые и тонкие (толщиной 2 – 3 мм) лепешки. Причем, необходимо проследить, чтобы края были несколько тоньше середины.

Наконец, включаем духовку и, пока она нагревается до температуры 220 градусов, достаем фарш (и с тыквой, и с мясом) и раскладываем его на центр наших заготовок. Скажем, для самсы с мясной начинкой, загибаем края теста к центру с трех сторон (под углом в 120 градусов), нахлестывая их друг на друга и следя за тем, чтобы фарш был полностью закрыт. А самсы с тыквенной начинкой, сделать «квадратными». Защиплять тесто не обязательно. Если вам не нравится курдюк (ну, встречаются такие…), можете заменить его сливочным маслом: тоже – вкусно.

Готовые полуфабрикаты укладываем на противень швом вниз. Если хотите, чтобы будущая самса у вас выглядела не только вкусной, но и красивой, тогда вам следует пожертвовать еще одним яйцом, а вернее – желтком. Желток

разводим в отдельной чашке с 50 граммами воды и смазываем им наши полуфабрикаты, уложенные на противне.

Теперь все это отправляем в нагретую духовку и ждем – когда она полностью будет готова.

Готовая самса должна выглядеть достаточно привлекательно. А самое главное – быть вкусной и сочной. В нашем случае, должно получится 16 штук. Выход каждой готовой самсы – 140 – 150 грамм.

Мне же, остается только надеяться, что все у вас получилось должным образом и пожелать вам приятного аппетита!

Кабоб по-бухарски

«Кабоб по-бухарски». Фото автора

Сер хаст бе кабоб,
Доно хаст бе китоб…

Сыт, жаркого не вкусив,
Мудрый, безо всяких книг…

(Шамс-и Тебризи «Диван»)

Традиции или воспитание?

Излишне, наверное, говорить о том, что гость на Востоке – это самый почитаемый и уважаемый человек. Для меня, выросшего в обычной бухарской семье и с детства впитавшего многие незыблемые правила и традиционные установки, веками передававшиеся предками из поколение в поколение, подобное отношение – не подвергающая никакому сомнению аксиома. Это вполне очевидно и естественно.

Гостя принято встречать с улыбкой и неподдельным

радушием, ибо его появление в твоем доме – это дар Божий, означающий новое знакомство, новые впечатления и, если хотите, новые открытия. Вместе с тем, это способствует расширению кругозора и обогащает внутренний духовный мир человека. Для гостя в доме предоставляется самое почетное место (противоположное входу), самые лучшие в доме фрукты и самая лучшая еда.

Однако, это вовсе не означает (как ошибочно полагают некоторые наивные люди, поверхностно знакомые с Востоком и неверно трактующие термин «восточное гостеприимство»), что для этого достаточно приехать в Бухару (или Самарканд) и войти в первый попавшийся дом. Девиз англичан – «мой дом – моя крепость», в полной мере можно отнести к любому бухарцу: непрошеные гости неприятны в одинаковой мере, как жителю Средней Азии, так и обычному россиянину. Хотя, различия в этом вопросе, все же, существуют и бросаются в глаза с первых же минут, как только гость переступает порог хозяйского дома.

Лично у меня никогда в жизни не сотрется из памяти типичная картина бухарской семьи, когда папа, возвращаясь с рынка, выкладывал покупки из авоськи. В первую очередь мама разбирала мясо. Два – три килограмма баранины делилось на три части: часть мякоти с мозговыми и трубчатыми костями откладывалась на «первое», ребрышки шли на лагман или рагу, а филейная часть или мякоть упаковывалась в отдельный пакет и предназначалась исключительно на тот случай, если вдруг непредвиденно возникали гости. В Бухаре, встретить гостя и не подать ему мяса, расценивалось как верх бестактности и неуважения. А потому, застать хозяйку врасплох было почти невозможно.

Помню, как меня это «бесило». На все мои обвинения, мама терпеливо всегда разъясняла: «Гость – это дар от Бога. Жалок тот дом, порог которого не переступала нога гостя. Вот когда обзаведешься собственной семьей, тогда и поступай, как тебе подскажет совесть, а я буду поступать так, как учила меня твоя бабушка».

Иногда отец звонил из редакции, где он работал, и предупреждал хозяйку о том, что едет домой не один. Тогда мама доставала из холодильника заветный кусок мяса и «на скорую руку» готовила «быстрый кабоб» – своеобразный ускоренный вариант жаркого. Мясо мелко нарезалось и обжаривалось до коричневатой корочки. Затем бросался лук, специи, чуть-чуть водички и все тушилось на маленьком пламени. Отдельно обжаривался картофель во фритюре и выкладывался на широкое плоское блюдо («табак»). Сверху на картофель

выкладывалось обжаренное мясо и обильно посыпалось зеленью.

Отец, тем временем, угощал гостей зеленым чаем и занимал их разговорами. Когда же на столе появлялись салат и холодные закуски, это означало, что очень скоро будет подано главное блюдо. Внезапно, неизвестно откуда, в руках отца появлялась охлажденная бутылка «Столичной» и, несмотря на вялые протесты гостей, приличествующие данному моменту и исходящие, скорее, из чувства долга, общее настроение за столом заметно поднималось и атмосфера гостиной наполнялась праздничной торжественностью.

Цугцванг

Несмотря на то, что отец слыл хлебосольным хозяином и сам был не чужд веселому застолью с хорошей выпивкой и закуской, тем не менее, он во всем любил порядок и меру. Если его самого приглашали в гости, то он, посидев с удовольствием положенное время, всегда чувствовал – когда следует закругляться, дав тем самым возможность хозяевам отдохнуть немного от гостей. Я, например, не помню ни единого случая, чтобы отец остался ночевать у кого-либо в гостях. Сколько бы он не выпил (а выпить он любил), он неизменно стремился домой, ибо полный покой он находил только лишь, очутившись в своей родной кровати. Это у него было, что называется, в крови. Точно такого же отношения он желал видеть и от своих гостей. Хотя, порой, случались довольно забавные казусы.

Однажды гостем отца оказался какой-то местный литератор. Мне почему-то запомнилось его имя – Мелливой – очень редкое даже для местного населения. Как и все настоящие литераторы, он был неравнодушен к спиртному и шахматам.

Застолью предшествовала неспешная беседа и игра. Сыграв пару-тройку партий с отцом и окончательно убедившись, что соперник ему «не по зубам», гость заметно потерял интерес к игре, периодически поглядывая в сторону кухни. Отцу тоже претила «игра в одни ворота»: азарт настоящего игрока просыпался в нем только тогда, когда напротив него сидел достойный и сильный противник.

Родитель тактично предложил сопернику ничью и убрав шахматы, незаметно подал знак матери, означавший, что можно накрывать на стол.

Гость заметно оживился, когда на столе появилась бутылка «Столичной»: чувствовалось, что после писательства, это была его вторая страсть. А потому, очень скоро он настолько захмелел, что прямо на глазах у отца откровенно уснул за столом, уронив

голову чуть ли не в тарелку с салатом.

Естественно, такого поворота событий папа никак не мог предвидеть, а потому мгновенно протрезвев, он стал лихорадочно соображать – каким образом вернуть товарища к цивилизованному застолью. Делать это следовало очень деликатно, дабы не дать повода гостю – обвинить в неучтивом и неуважительном отношении со стороны хозяина дома. С другой стороны, подобной картины ранее никогда в жизни отцу не приходилось видеть, а потому он был явно сконфужен, обескуражен и до крайности расстроен. Что делать?!

– Мелливой – чуть громче обычного обратился папа к гостю, желая обратить к себе внимание последнего. Однако, тот явно не слышал призывов отца.

Заботливая мама и любопытные маленькие члены семьи просунули свои головы в гостиную. Папа вопросительно уставился на нас.

– Мелливой – произнесла мама, в надежде на то, что голос хозяйки дома заставит вздрогнуть и проснуться незадачливого поэта.

В ответ гостиная наполнилась звуками неимоверного храпа. Мама не выдержала и тихо засмеялась. Дети также, прыснув от смеха, шустро исчезли в детской комнате. Одному папе было не до смеха: он нервно закурил сигарету и стал совершать круги вокруг стола, соображая – что бы такое предпринять, дабы гость наконец-таки очнулся. И тут его «осенило». Обычно, по завершению застолья, хозяин дома традиционно произносит «омин» – жест, означающий, что теперь можно расходиться.

Отец сел напротив гостя и, поднеся раскрытые и сложенные вместе ладони к своему лицу, достаточно громко произнес:

– Омин!

Ни единый мускул не дрогнул на лице Мелливоя.

Через пять минут дети, корчась в конвульсиях от смеха, валялись в разных концах коридора. И только из гостиной, ещё долго и настойчиво, словно молитва-заклинание, доносились монотонные «мантры» отца:

– Омин, Мелливой! Мелливой, омин!!!

…К сожалению, я уже не помню всех деталей того дня. Видимо, все же, каким-то образом гостя сумели «вернуть к жизни» и проводить домой. Я бы не сказал, что этот случай как-то особо повлиял на отца. Но в одном – точно, потому что с тех пор родитель стал очень осторожным и разборчивым в выборе партнеров.

Кабоб по-бухарски

Сегодня мы с вами будем готовить кабоб для гостей. Следовательно, и мясо для этого случая мы приобретем только самое лучшее. Полагаю, самый лучший вариант – это говядина. Именно говядина, а не телятина, потому что нам нужно мясо с жирком, а не постное. Вот перечень необходимых продуктов:

Масло растительное – 250 мл;
Говядина бескостная (с жирком) – 1,5 кг;
Лук репчатый – 200 г (2 шт);
Перец болгарский сладкий – 500 г;
Помидоры – 200 г (2 – 3 шт);
Картофель – 1 кг;
Специи (соль, перец черный молотый) – по вкусу;
Зелень (укроп или кинза) – 1 пучок (30 г);

Для начала нам следует обжарить картофель. А для этого его необходимо почистить, промыть и подготовить к жарке, нарезав на «дольки» так, как это показано на фотографии.

Ставим казан на плиту, вливаем туда растительное масло, накаляем и забрасываем первую партию картофеля. Весь почищенный картофель (1 кг) следует обжарить частями, отдельными партиями (обычно, за три раза).Кабоб по-бухарски Пока жарится первая партия картофеля, вынимаем следующие несколько картофелин, обсушиваем полотенцем и нарезаем аналогично первой партии. Готовый картофель вынимаем шумовкой, давая возможность, предварительно хорошенько стечь маслу и выкладываем в отдельную широкую посуду или же сразу на плоское блюдо («табак»).

Мясо, целым куском, промываем под краном, слегка просушиваем и режем на небольшие и равные кусочки по 20 – 25 грамм. Пережарив весь картофель, осторожно черпаком изымаем лишнее масло, оставляя в казане не более 150 – 200 грамм и опускаем туда мясо. Чтобы не доливать потом растительного масла, мясо должно быть (как я уже отметил выше) с жирком. Собственный жир в процессе жарки растапливается, соединяясь с растительным маслом, что вполне достаточно для того, чтобы наше блюдо получилось не слишком постным, но и не чересчур жирным.

Этапы приготовления «Кабоба по-бухарски». Фото автора

Периодически следует помешивать шумовкой содержимое котла. Огонь под казаном должен быть достаточно высоким. Примерно через 20 – 25 минут сок, выделяемый мясом, должен выпариться, а само мясо начнет приобретать коричневато-красный колер. Именно в этот момент забрасывается предварительно нашинкованный полукольцами лук. Я обычно сразу же солю и перчу и тщательно перемешиваю таким образом, чтобы лук оказался на дне, приняв на себя основной жар.

Еще через 5 минут опускаем порезанные произвольно помидоры и вновь все тщательно перемешиваем. По истечении еще 5 минут заливаем содержимое казана одним стаканом горячей кипяченой воды, даем ей возможность закипеть и убавляем пламя огня до чуть ниже среднего, оставив мясо тушиться, еще минут на 15 – 20.

Наконец, переходим к заключительной стадии. Очищаем от плодоножки болгарский перец (лучше разных цветов), промываем его и режем крупно полукольцами. Подготовив его таким образом, закидываем его в казан и осторожно перемешиваем. Жарим еще десять минут, после чего, полностью выключаем плиту. Кабоб готов.

На широкое плоское блюдо («табак») выкладываем сначала картофель, обжаренный во фритюре, равномерно распределив его по всей плоскости, а сверху заливаем тушеным мясом с соусом и обжаренными овощами. Заключительным аккордом является зелень. Обильно посыпаем в центр блюда мелко порубленный укроп и выносим наше блюдо на всеобщее обозрение.

Как всегда, не могу умолчать про спиртное. Лучше всего с данным блюдом соседствует, конечно же, хороший коньяк. Либо красное сухое вино. Опять таки, – только хорошее. Впрочем, моё

любимое белое мозельское, как мне помнится, нисколько не испортило аппетита.

Но самое главное, – это хорошая и интересная компания. И непременно выключите этот дурацкий телевизор! Иначе, испортите блюдо.

Тухум-барак

«Тухум-барак». Фото автора

Расколешь лед – возьмешь серебро.
Разрежешь серебро – возьмешь золото.

(Из загадок про яйцо)

Немного о колоде и кочерге…

Мне часто вспоминается моя бабушка, с ее худыми натруженными руками, сетью испещренных – с выпуклыми прожилками – вен. Теперь, когда ее не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После нее, мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с ее холодной расчетливостью и потребительством. Даже, наведываясь в гости, к своей дочери (моей маме), она умудрялась с собой в тряпочке принести немножко мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет. Сколько себя помню,

почти всегда (стоило мне появиться в гостях у своего дяди, где проживала моя бабушка), заставал ее в ош-хоне (на кухне), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, – почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает на ней древним допотопным ножом с широким лезвием («корди ош») мясо. Ведь, для этих целей люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо? Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно постукивать, совершая вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные ее чудесными руками, я продолжал удивляться ее терпению и усидчивости, не понимая самого главного – все самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло значительно позднее, когда мне перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда восточной кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, особый многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая, при этом, и такую область, как кулинария. Здесь, пожалуй, как нигде, наиболее ярко и рельефно ощущается и просматривается эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть на кухне многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят свое применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что поздно стал проявлять интерес подобного рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей личное участие со стороны человека и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, мы – без сомнения – теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые ещё остались не завоеванными научно-техническим прогрессом. И среди них, такие блюда как лагман, манты, тухум-барак. О последнем и пойдет речь.

Дословный и прямой его перевод звучит так: «тухум» – «яйцо», и «барак» – «вареное». «Подумаешь, вареное яйцо», скажете вы и – будете неправы.

Собственно, вся сложность заключается только в том, чтобы «конвертики» из теста, в которые надо будет залить смесь из молока, масла и яиц, были плотно «запаяны» и не разорвались бы во время варки. То есть, чтобы содержимое не вытекло наружу. Есть еще целый ряд тонкостей, но это уже потом, во время процесса готовки. А пока вернемся к нашим «баракам». Слово это подразумевает способ готовки и означает – «варить». В бухарской, каршинской и самаркандской кухне он встречается достаточно часто, применительно и к другим блюдам. Например, существует и такое блюдо, как каду-барак («каду» – «тыква»). Тыква, сваренная в тесте. Что-то вроде вареников. Однако, если вам повстречается словосочетание «каду-бичак», то это не одно и то же. Слово «бичак» означает глагол «печь», «жарить». Но это так, для общего развития. В заключение, перед тем как мы приступим с вами к непосредственному приготовлению данного блюда, я должен только отметить, что тухум-барак хорош как в горячем виде, так и в холодном.

Лично я для себя, так и не решил окончательно – в каком же виде его лучше есть.

Тухум-барак

В принципе, «не так страшен черт, как его… «малютка». А потому – давайте и мы рискнем – авось, что-нибудь да получится. Но для начала мы, как всегда, определимся с продуктами:

На тесто:
Мука в/с – 500 мл;
Яйцо – 1 шт;
Вода – 250 мл;

На начинку:
Яйца – 8 шт;
Масло кунжутное – 50 мл;
Масло растительное – 250 мл;
Молоко – 300 мл;

Соль – по вкусу;

Отдельно:
Вода (подсоленная) – 200 мл;

Как всегда, вначале следует замесить крутое тесто. Для этих целей берем глубокую миску, вливаем туда полный стакан обыкновенной (но лучше остуженной кипяченой) воды, забрасываем пол-чайной ложки соли, вбиваем одно яйцо, размешиваем тщательно до однородной смеси и затем осторожно всыпаем муку, одновременно замешивая круговыми движениями тесто. Не пытайтесь всыпать сразу всю муку. Оставьте немного на подпыл.

Хорошенько вымесив тесто и скатав его в шар, оставляем минут на 10 -15 в миске, накрыв плотно сверху тарелкой, чтобы оно не обветрилось. Тухум-баракЧерез указанное время его необходимо будет вновь обмять и, подсыпав на дно миски чуть-чуть муки, обратно дать отдохнуть 10 – 15 минут. И наконец, в третий раз снова обработать и оставить для того, чтобы минут через 5 – 6 начать раскатывать тесто в обычный блин, как на манты. Тем временем, достаем другую глубокую миску и осторожно вбиваем туда все 8 яиц, внимательно следя за тем, чтобы среди них не попалось испорченное. Теперь берем в руки обыкновенный кухонный нож и начинаем «рубить» им яичную смесь. Именно рубить (совершать методичные поступательные движения сверху вниз), наклонив для удобства слегка миску на бок и постепенно вращая ее вокруг своей оси. Минуты две-три, не более. Ни в коем случае не пытайтесь «облегчить» себе задачу, взяв на вооружение миксер! В этом случае, есть вероятность того, что придётся всю смесь вылить в раковину и начать заново.

Если вы меня попытаетесь спросить: «почему, собственно, рубить, и именно ножом?», то я вам просто и откровенно вынужден буду сознаться: не знаю. Я и в самом деле, не знаю – исходя из каких законов, следует поступать именно так, однако, твердо верю в то, что наши предки ничего просто так не выдумывали и всё имеет под собой разумную основу.

В отдельной небольшой мисочке следует смешать молоко с кунжутным и растительным маслом. Если никак не удается достать настоящего кунжутного масла, тогда придется заменить его растительным. Результат, соответственно, следует ожидать чуток похуже. Не забудьте, при этом, посолить немного смесь.

Наконец, продолжая «рубить» яичную смесь, потихоньку вливаете в них смесь из молока, масла и соли. Ещё некоторое время продолжаете мешать (1 – 2 минуты), после чего можете

отложить миску со смесью в сторону.

Этапы приготовления «Тухум-барака». Фото автора

Ставим на плиту казан или алюминиевую кастрюлю, заполняем на три четверти водой и, пока вода закипает, приступаем к раскатыванию теста. Чтобы не повторяться, предлагаю посмотреть в рецепте про «манты». Вся процедура протекает «один к одному», за исключением последнего момента: там мы разрезаем на «квадратики», а здесь следует разрезать на «прямоугольники», длина которых вдвое больше ширины. Теперь подготавливаем небольшой поднос, который устилаем чистой льняной или вафельной салфеткой, складываем на неё наши «прямоугольники» небольшими стопками (чтобы не слиплись между собой) и сверху накрываем ещё одной салфеткой для того, чтобы заготовки не заветрились.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и… опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо также является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделиться на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой наливает в них смесь, плотно запечатывает и передает третьему, задача которого заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо. Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать на широкое плоское блюдо («табак»), порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «профессиональный любитель восточной кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Шашлык-машлык

Шашлык. Фото автора

– Не будет ли любезен, глубокоуважаемый джинн…
– Будет, будет: шашлык из тебя будет!

(Из м-ф «Приключения Мюнхгаузена»)

Секрет гиждуванского шашлыка

Секрет приготовления гиждуванского шашлыка тщательно оберегался от многочисленных конкурентов и это вполне понятно: традиции на Востоке чтутся свято, передаются из поколение в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая. Работа по принципу «и так сойдет» тут не пройдет. Любой мало-мальски уважающий себя повар с детства усвоил азбучную истину – авторитет завоевывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту. Профессия кормит человека и его семью, а потому, для того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет, впитывая

опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

Сколько я себя помню, как только речь заходила о шашлыке, в воображении каждого всплывал Гиждуван – районный центр, расположенный в 50 километрах к северо-востоку от Бухары.

Но прежде, чем мы продолжим говорить о тонкостях гиждуванского шашлыка, следует, на мой взгляд, коротко подытожить общее представление о шашлыке вообще, и – среди подавляющего большинства его любителей, в частности. Мне не раз приходилось с умным видом выслушивать различные мнения в кругу «специалистов» (как в Средней Азии, так и в России) относительно того, как правильно следует приготовить настоящий шашлык. Я специально не стану приводить здесь и сотой доли тех жарких споров и дебатов, развернувшихся вокруг этого блюда, так как боюсь выйти за рамки намеченного формата. Скажу лишь, что в основном мнения почти всех «ассов» сводились к одному, а именно: главная тонкость это – маринад.

– Ни в коем случае не употребляйте уксуса! – советует один.

– Вино – это «вчерашний день» – констатирует другой.

– А я всю жизнь делал на лимоне – оправдывается третий.

– Лимон?! Ну, ты даешь! Шашлык следует мариновать исключительно на коньяке. На каком – не скажу.

– Ха! Рассмешил. Запомни: нет ничего лучше, чем кефир с майонезом – не унимается пятый.

Припоминая непревзойденного О'Генри и его известное произведение «Деловые люди» так и хочется произнести: «А вы не пробовали мочу молодого поросенка?»

А теперь, когда все вдоволь накричались и страсти улеглись, я открою вам секрет гиждуванского шашлыка: Ша! Все гениальное просто: главный секрет – это… вода. Обыкновенная вода. Лучше, все же, кипяченная и охлажденная до комнатной температуры. Минеральная тоже подойдет.

Вы, наверное, полагаете, что я над вами издеваюсь? Отнюдь! Если не верите – проэкспериментируйте вначале на малом количестве мяса. Правда, лук, соль, перец и специи при этом не исключаются. Они необходимы, но в совсем незначительных количествах. На три килограмма мяса (любого: говядина, баранина, свинина; желательно – парного), достаточно полтора стакана воды. Из специй я рекомендовал бы соль, красный перец, чуть-чуть зиры (bunium persicum) и немного растительного масла. Все тщательно перемешать, накрыть плоской тарелкой, слегка прижать и отправить часа на три-четыре в холодильник.

Говорить о том, что шашлык готовится на мангале, полагаю,

нет необходимости. Следует дождаться, чтобы угли хорошенько прогорели, переливаясь гранатовым цветом. После чего, насадить мясо на шампуры, желательно, вперемежку с кусочками курдюка посередине (пару кусочков на шампур). и установить нанизанные палочки таким образом, чтобы расстояние между шампурами и углем составляло не более 6 – 7 сантиметров. Следует заранее влить воду в пластиковую бутылку и разбавить её немного столовым уксусом. Завернуть крышку, в которой предварительно проделать несколько отверстий. Это на тот случай, если во время стекания жира в мангал, возникнут очаги пламени. Несколько капель из такой бутылки будет вполне достаточно для того, чтобы загасить пламя, без особого вреда для самих углей. Неплохо также, иметь под рукой небольшой лист из твердого картона, который послужит вам в качестве веера. Им необходимо периодически раздувать тлеющие угли. И последнее: некоторые предпочитают хорошо прожаренный шашлык. Это не шашлык. Это сухое жареное мясо. Настоящий шашлык должен быть чуточку «не доведен» до конца, чтобы в нем сохранялся аромат специй и сочность самого мяса.

Наконец, про то, ради чего делается шашлык, я скромно промолчу. Надеюсь, сами догадались? Ага!

Отцы и дети

С Жорой мы знакомы уже давно. Нас сблизило многое: один и тот же возраст, схожий менталитет, очень похожее детство (хотя, мы жили и росли в совершенно разных городах Узбекистана), наконец, и то, что оба – волею судьбы – оказались в России.

Единственное различие состоит в том, что Георгию Анатольевичу Павлову никак не удается совладать с ностальгией по прошлому, связанному с беззаботным детством, с озорной и веселой молодостью, с той нелепой организацией системы оплаты труда в «советский» период, когда зарплата газо-электросварщика, составляющая 200 рублей в месяц, позволяла ему совершенно спокойно находить «на стороне» еще столько же за неделю, и ещё со многим тем, что сегодня безвозвратно сгинуло в прошлое. Вдобавок ко всему, родившись и прожив почти сорок лет в Узбекистане, он настолько глубоко впитал в себя культуру и психологию общения, свойственную коренным жителям Востока, что даже сегодня, прожив более десяти лет в России, чувствует себя здесь, словно «не в своей тарелке», несмотря на то, что является русским.

В нем удивительным образом органично сочетаются

восточное гостеприимство, и русская широта души, тонкий восточный юмор и едкий сарказм. Порою, он может выглядеть расчетливым и заботливым хозяином, а иногда – врожденная щедрость выплескивается в этакую купеческую удаль, свойственную только русскому человеку. В такие минуты он, не раздумывая, может в прямом и буквальном смысле снять с себя последнюю рубаху и потратить последний рубль, не особо заботясь, при этом, о «завтрашнем дне». Правда, когда наступает «завтра», на него нельзя смотреть без сострадания. Но он никогда не сожалеет о случившемся, и никого не винит. Такая уж, у него натура и ничего с этим не поделаешь.

Самыми счастливыми для нас являются дни, когда и у него и у меня совпадают «выходные». Тогда мы наверстываем упущенное, что называется «по полной программе», Для приличия, на стол расстилается дастархан (узбекская скатерть), на плите готовится плов (либо шурпа, лагман, манты), в холодильнике остужается водочка, ну а мы с Жоржиком неторопливо нарезаем овощи, и заправляем салат, обмениваясь свежими впечатлениями и новостями, явно наслаждаясь предстоящим застольем.

В один из таких долгожданных дней мы с сыном приехали к Жоре на дачу. Естественно, как и подобает такому случаю, хозяин встретил нас «во всеоружии»: угли в мангале переливались гранатовым цветом, отменная свинина, насаженная на шампуры ждала – когда её уложат над углями, бутылка водки гордо возвышалась в центре стола.

Рядом, на десертной тарелочке прозаично было нарезано несколько кружочков вареной колбасы. Мы с Жоржем, попросив моего сына – разлить нам «все, как полагается» и приготовить быстрый закусон, увлеклись процессом жарки шашлыка, предвкушая испить «по первой», дабы не нарушать сложившейся традиции.

– Всё готово! – отвлек нас от мангала голос сына.

Мы повернулись и, кинув взгляд на стол, мгновенно смолкли: со стороны, вероятно, смешно было наблюдать, как наши челюсти медленно и почти синхронно отвисли. На столе стояли две полные стопки с водкой, накрытые сверху кусочком черного хлеба и ломтиком колбасы сверху.

– Ты кого собрался хоронить? – еле выдавил, наконец, из себя Жора.

– А что такое? – искренне, не понял мой отпрыск.

Я не выдержал и расхохотался:

– Это ж, для покойничка накрывают стопку с хлебом – попытался я объяснить, трясясь от смеха.

– А я хотел – как лучше: выпили – и тут же закусили.

– Ну, спасибо, – отозвался Жора – заживо нас с папкой похоронил. Сообразительный и смышленый сын у тебя растет – обратился он ко мне и тоже, не выдержав, рассмеялся.

Казан-кабоб

Мангал – хорошо,
Но мангала – нету.
Как сготовить мне шашлык?
Кто мне даст совета?

А действительно: как приготовить шашлык дома, в квартирных условиях, да еще без мангала?

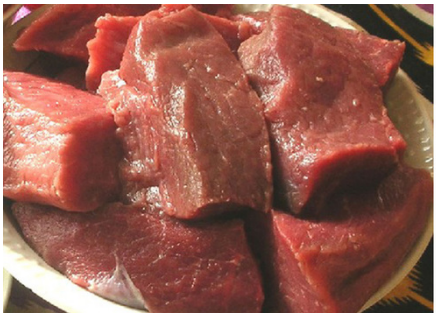
– Никак! – может заявить настоящий шашлычник, и я с ним полностью соглашусь, ибо никакой гриль или микроволновая печь не в состоянии передать те ароматы, что дает нам мясо, приготовленное над древесными углями, на природе. И, все же…

У меня есть три рецепта, как приготовить казан-шашлык в домашних условиях. Один – при помощи «дымка», который продается в магазинах и с помощью которого мясу придается запах копчености, второй – когда мясо предварительно маринуется и затем обжаривается в казане и третий – когда мясо сначала обжаривается, с последующим легким тушением и доведением его до состояния окончательной готовности. Я выберу последний вариант. Казан-кабоб Итак:

Телятина – 2 кг;
Масло кунжутное – 50 мл;
Масло растительное – 250 мл;
Лук репчатый – 800 гр;
Лук зеленый – 100 гр;
Уксус 9%-ный – 30 гр;
Соль, зира, черный молотый перец – по вкусу;

Лучше всего будет, если телятину, вы приобретете на рынке. Необходимо брать заднюю часть: окорок, ссек или кострец. Словом, самое «шоколадное» мясо, без прожилок и лишних волокон. Но, если присутствует небольшой и тонкий слой жирка, то вполне сгодится. Разрезать его следует на бруски весом примерно по 200 грамм каждый. Промыть и дать воде стечь.

Почистить репчатый лук. Взять из общего количества лука 200 – 300 г, разрезать каждую луковицу пополам и нашинковать полукольцами.



Этапы приготовления «Казан-кабоба». Фото автора

Смешать растительное масло с кунжутным, влить в казан и поставить казан на огонь. Излишне напоминать о том, что масло должно быть рафинированным. Хорошо разогреть масло, осторожно опустить туда мясо и первое время периодически помешивать. Сначала, как и следует ожидать, мясо выделит свой сок, но постепенно он начнет испаряться, заставляя мясо покрыться нежным красно-коричневым колером. Как только мясо покроется слоем красивого красно-коричневого колера, следует тут же забросить лук, посолить, поперчить, посыпать зирой и хорошенько перемешать так, чтобы лучок покоился на дне казана, а мясо – сверху. Примерно через 5 – 6 минут лук подрумянится. В этот момент необходимо залить стаканом воды и, как только вода закипит, убавить пламя до такого уровня, при котором мясо едва бы тушилось, слегка побулькивая.

Теперь казан можно плотно закрыть крышкой и оставить тушиться на довольно продолжительное время, пока почти вся вода в нем не выпарится.

А мы, тем временем, приступаем к приготовлению своеобразного гарнирчика, состоящего из репчатого и зеленого лука. Репчатый лук шинкуем тонкими полукольцами, промываем под струёй холодной воды (чтобы убрать горечь), заправляем солью, черным молотым перцем и уксусом. Слегка перетираем руками лук и оставляем его на некоторое время в эмалированной миске, прикрыв сверху тарелкой. Теперь промываем зеленый лук, обдираем увядшие перышки и начинаем мелко его шинковать. Затем смешиваем с репчатым луком.

Примерно через час наше мясо должно уже стать мягким, но при этом сохранить свою форму. Вода к тому времени должна почти вся выпариться. Выключаем огонь под казаном, перекладываем мясо на большое общее блюдо, а сверху в центр обильно посыпаем его приготовленным гарниром. Отдельно к нему можно подать зеленый горошек и оливки с анчоусами.

И если после этого кто-либо из ваших гостей начнет возмущаться и говорить, что, дескать, это не есть настоящий шашлык, то вам остается только развести руками и ответить ему, подражая непревзойденному Р. Карцеву: «Ну, тут уж, что уж… тут уж».

Российский цикл

Солянка

Солянка. Фото автора

– Женя, Кузьмич сказал, что мы пойдем заниматься любовью с коровами, а я не хочу…
– Нельзя отказывать Кузьмичу!
(Из к-ф «Особенности национальной охоты»)

Знакомство с Россией

Что, что? Вы спрашиваете меня, почему я полюбил Россию? Да хрен его знает… Кстати, хрен я также «открыл» для себя именно в России. Да что там хрен? Со многим – чем, я столкнулся впервые, ступив на российскую почву. А взять солянку? А-ах и М-

мм!

Прежде всего, следует отметить лечебные свойства солянки, поскольку она по праву считается самым русским блюдом благодаря еще одному немаловажному для нашего человека свойству, а именно: является тем самым незаменимым «лекарством», что полезно принимать нашему брату с «бодуна» – самое верное и надежное средство, что помогает в борьбе с похмельем. Прекраснейшим образом «оттягивает» и восстанавливает утратившие было силы, и возвращает вкус к жизни. Поистине, они немыслимы друг без друга. Я имею в виду Россию и солянку.

Кроме солянки, Россия «познакомила» меня с такими невиданными доселе продуктами, как корюшка, кабачки, грибы, морошка, черника, брусника, клюква. Словом, со всем тем, чего нет в Средней Азии. Грибы, правда, произрастают в пустыне, но ассортимент, естественно, не такой как в средней полосе России. И, должен признаться, я сразу полюбил все. Особенно ягоды и грибы.

В лесах Вологодской области я впервые по достоинству оценил всю ценность ягод, когда нам с местным товарищем, экипированным в полном «вооружении» (с ружьем, компасом и картой «киллометровкой»), довелось заблудиться недалеко от дома. Вначале я покорно шел за своим более опытным проводником, будучи уверенным, что мы вот-вот выйдем из этой западни. Но, когда примерно через полтора часа мы забрели в такой бурелом, что в моем сознании стали всплывать сценки из к/ф «Морозко» и – почему-то – вспомнился Иван Сусанин, я мягко, но настойчиво убедил своего товарища в том, чтобы тот передал бразды правления в мои руки. Ни в коей мере не считаю себя опытным в подобной ситуации, но когда через полчаса мы вышли в полукилометре от нашей деревни, то я, наряду с облегчением, испытал даже некую гордость за свою пустынную Родину.

В узком кругу моих друзей даже существует такой короткий анекдот: «Таджик – грибник». Это про меня. А все потому, что в один из периодов очередного страстного увлечения, я не на шутку загорелся желанием узнать о грибах буквально все, что о них написано. Для этого я записался в Российскую Национальную Библиотеку (тогда еще – М. Е. Салтыкова-Щедрина), в которой торчал целыми днями, изучая научные рефераты, посвященные микологии.

И, надо отметить, труды мои не пропали даром. Плодами моих творческих изысканий явилось то, что в конце апреля, к огромному удивлению тестя и тещи, я принес на «обед»

с десяток сморчков, произраставших как раз в тех самых местах, что вычитал в ученых книжках. Обычные люди привыкли ждать осеннюю пору, когда грибы сами лезут тебе в корзину, а потому – думать, что их можно собирать чуть ли не круглый год – это как-то не совсем укладывается в голове. Вот почему, можно рассматривать мой данный акт, как один из немногих приемов, способствующих завоеванию и покорению сердец моих новых родителей. «Тихая охота» и по сей день является моей слабостью.

Еще одним совершенным чудом явилась для меня настоящая русская печь. Видать, не случайно на Руси дома строились «от печи». Она и согревает и кормит и даже позволяет просто, ничего не делая, поваляться на себе. Последнее мне более всего пришлось по душе. Сразу же, в воображении всплывает образ Емели, и начинаешь задумываться о «недоработках» Создателя, который не удосужился позаботиться о «полноценном» отдыхе своего главного творения – человека…

И вы меня ещё спрашиваете, за что я полюбил Россию?

Потомок русичей

Было это много лет тому назад. Ко мне в гости, проживающему уже в России, в Ленинграде, приехали мои студенческие друзья-земляки из Бухары – просто, навестить товарища. Это уже сейчас, задним числом, когда межэтнические и межнациональные конфликты достигли своего апогея, я вдруг осознаю, что все мы были совершенно разных национальностей: один – кореец, другой – татарин, третий – таджик. Но это так, к слову. Встречаю я, значит, их в аэропорту «Пулково», нанимаем такси и едем к нам домой. В машине, помимо прожженного таксиста-питерца, оказалась попутчицей еще и старенькая бабушка – «божий одуванчик» – которая за все время пути не проронила ни единого слова. Надо отдать должное моим друзьям – восточное воспитание, впитанное кровью с молоком, не замедлило сказаться даже здесь, несмотря на то, что от дома их отделяли тысячи километров. Проявилось это, прежде всего в том, что, прекрасно зная, – как я рад их приезду и какой прием ожидает их дома (с соответствующим, положенному случаю, количеством спиртного и так далее), они, скромно опустив глаза, стали что-то застенчиво оправдываться и лепетать о Востоке, о традициях: мол, ты ведь, прекрасно знаешь, как принято встречать гостей – достаточно всего лишь чаю и сладостей… Понятное дело, люди, воспитанные в традициях восточного гостеприимства, никогда и нигде не позволят, своим вольным или невольным приездом обременять жизнь тех, к кому они едут.

Дабы избежать всевозможных взаимных извинений и прочей учтивости, принятых на Востоке, с сопутствующими данному случаю «книксенами» и «реверансами», я вдруг выпалил, ставшую впоследствии знаменитой, фразу: – Ну-у, это у вас так принято. А у нас – у русских… Наш многоопытный водитель от таких слов чуть не врезался в столб, находившийся далеко на обочине, а бедная бабулька еще долго не могла прийти в себя, всю оставшуюся дорогу периодически оборачиваясь на заднее сиденье и убеждаясь в том, что мои усы и густая черная борода никуда не исчезли.

Солянка по-домашнему

Ну-с, приступим-с:

а) Масло растительное – 150 мл;
Лук репчатый – 700 г;
Огурцы соленые – 500 г;
Томат-паста (30%-ная) – 200 г);
Сахар-песок– 50 г;
Уксус (6%-ный) – 30 г;
Вода кипяченая или бульон – 150 – 200 мл;
Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый, лавровый лист);

б) Вода или бульон – 2,5 л;
Кубики (куриные, говяжьи) – 4 – 5 штук;
Картофель – 350 г;

в) Сосиски или сардельки – 150 г;
Ветчина или буженина – 100 г;
Язык говяжий (отварной) – 50 г;
Грудинка варено-копченная – 100 г;
Лимоны – 1 шт;
Маслины – 10 – 15 штук;
Каперсы – 10 – 15 г;
Сметана – по вкусу;
Зелень – 1 пучок (20 – 25 г);

Вы, вероятно, уже успели обратить внимание на то, что все ингредиенты условно поделены на три «подгруппы» и это неслучайно. Основу любой солянки составляет «брез» – обжаренные соленые огурцы с томатом и луком. Вот с этого, пожалуй, и начнём.

а) Как правило, в среднем на очистки уходит от 10 до 15 процентов от общего количества лука. Поэтому в итоге, «чистого» лука (нетто) у нас должно остаться около 600 граммов. Солянка по-домашнемуРазрезаем каждую головку вдоль. Образовавшуюся половинку режем снова вдоль на 3 – 4 части, а затем, развернув поперек, мелко шинкуем. Перешинковав, таким образом, весь лук, складываем его в отдельную миску. Затем приступаем к соленым огурцам. Во всех рецептурных справочниках рекомендуется очищать огурцы от кожицы, но вы можете смело игнорировать этот пункт. Режьте именно с кожицей. И, если кто-то попытается сделать вам по этому поводу замечание, отмахнитесь, как от назойливой мухи. Более того, мы не станем (как советует нам – опять-таки – тот же самый сборник рецептур), припускать соленые огурцы в отдельной посудине, а «пойдём другим путём». Огурцы следует сначала разрезать вдоль, потом каждую половинку ещё раз вдоль на 5 -6 частей, и уже потом, развернув поперек, порубить на «кубики». Сложите порезанные огурцы в отдельную посуду.

Переходим к томатной пасте. Следует отметить, что пасты бывают разные по концентрации, этот процент (как правило) указывается на их этикетках – от 15% до 35%. Нам нужно не ниже 20%. Заодно выставим уксус и придвинем поближе сахарницу.

Все необходимое для бреза мы подготовили. Теперь приступаем к его непосредственному приготовлению. Для этого наливаем в латку с высокими бортами растительное (рафинированное) масло и нагреваем его, но не накаляем.

Вначале забрасываем порезанный лук и сразу же солим и перчим. Хорошенько помешав, оставляем на 3 – 4 минуты, пусть себе жарится. Пламя конфорки должно быть достаточно мощным. Затем вновь еще раз перемешиваем лук. И через пару минут – снова. В общей сложности, на пережарку лука должно уйти 7 – 8 минут. По истечении этого времени забрасываем соленые огурцы и хорошенько перемешиваем содержимое латки. Еще через 5 – 7 минут закладываем томатную пасту (желательно, уже спассированную), убавляем пламя под латкой и теперь уже интенсивнее и чаще помешиваем образовавшуюся массу, не позволяя подгореть ей. Помешиваем примерно в течение 2 – 3 минут, после чего засыпаем сахар, следом – уксус и 150 – 200 мл бульона или просто кипяченой воды. Можно положить лавровый лист (2 – 3 листика). Делаем огонь еще меньше и продолжаем часто помешивать в течение еще 4 – 5 минут.

Этапы приготовления солянки по-домашнему. Фото автора

После чего, выключаем. Всё – наш брез готов. Откладываем из него 250 – 300 г для предстоящей солянки в отдельную миску, а оставшуюся массу остужаем, закрываем крышкой и ставим в холодильник. Я сознательно увеличил количество продуктов, необходимое для бреза с тем, чтобы потом, в следующий раз, вам не пришлось снова заморачиваться. Между прочим, брез – сам по себе – замечательная закуска: намажьте на булку или хлеб и – ам! Вкусно. С готовым брезом ничего не случится, так как, в холодильнике он может спокойно храниться 2 – 3 недели, а за это время – я уверен – вам еще не раз захочется испробовать это блюдо.

Переходим к следующему подпункту:

б) Готовим бульон. Кому лень готовить настоящий бульон, налейте 2,5 л воды в кастрюлю и поставьте ее на плиту. Не забудьте, хотя бы, зажечь огонь под кастрюлей. Вам потребуются обыкновенные кубики (куриные, мясные) любые, в количестве 5 – 6 штук. Закидываем в кипящую воду сырой очищенный картофель, предварительно порезанный на мелкие кубики и солим (1 чайную ложки соли) воду. Как только вода с картофелем закипит, убавляем немного огонь и через 8 – 10 минут опускаем в кастрюлю размельченные в порошок кубики и «соляночный набор» (сейчас мы до него дойдем). Еще через 5 – 6 минут посылаем вслед брез и хорошенько все помешав,

оставляем немного (5 – 6 минут) кипеть на слабом огне. Всё же, в идеале, для приготовления солянки, необходим настоящий говяжий бульон (между прочим, и на курином – тоже, неплохо получается).

в) Ну, вот мы и дошли до «соляночного набора». По большому счету, в домашних условиях, в этот набор могут входить любые продукты, которые зачастую остаются после завтрака или обеда: отварное мясо или курица, «завалявшаяся» сосиска или сарделька, кусочки колбасы или ветчины и так далее. Но, все же, будет лучше, если мы хотя бы приблизительно будем учитывать те пропорции, указанные мною выше. Резать их можно по-разному: что-то кубиками, а что-то тонкой соломкой. Неплохо будет, добавить в общий набор немного отварного говяжьего языка. А в самом конце – немного маслин и каперсов.

Когда солянка будет полностью готова, нам останется лишь разлить ее по тарелкам или кашникам, положить по дольке лимона, 1 или 2 чайные ложки сметаны и посыпать мелко порубленной зеленью. Приятного аппетита!

Щавелевый суп

Щавелевый суп. Фото автора

– Что?! Кемскую волость?!

– О, я, я! Кемска волост!

– Ха-ха! Да пусть забирают на здоровье! Я-то думал… Господи!

(Из к-ф «Иван Васильевич меняет профессию»)

Вымирающая россия

Знаете ли вы – сколько деревень и хуторов исчезло навсегда за последние 25 – 30 лет? Я тоже не знаю, но догадываюсь. Только на моих глазах пришло в запустение, а затем и окончательно сгинуло не один десяток деревень в вологодской, ленинградской и тверской областях. А сколько по всей России?

«При чем тут щавелевый суп и вымирающие деревни?» – возможно, спросите вы. И я скажу вам откровенно – не знаю. Отчасти, может быть потому, что именно там, в деревне, мне впервые довелось попробовать это блюдо, весьма обычное

в здешних краях. А может быть потому, что в деревнях, не испорченных микроволновыми печами и прочей техникой, люди ближе к естественной для человека пище: к той, что растет у них буквально под ногами. Не знаю.

Одна картина мне крепко запала в душу.

Раннее утро. Я выхожу на крыльцо и вижу, как передо мной, на всё огромное пространство, вплоть до самого леса, сизой дымкой стелится густой и низкий туман. Через все поле, покрытое изумрудной травой. И в центре этой картины, почти у самого леса, величественно подняв свои изогнутые шеи, прогуливаются черные японские журавли, занесенные в Красную книгу.

Я завороженно смотрю на них, не веря своим глазам: до этого я видел их только на картинке! Мне кажется, словно я попал в какую-то необыкновенную сказку! Я боюсь сделать лишнее движение, чтобы не вспугнуть эту красоту и, загипнотизированный, не могу оторвать глаз от этого необыкновенного чуда.

Не знаю – сколько я так простоял, но мне так не хотелось покидать эту сказку, что само понятие времени для меня в этот момент исчезло. В сущности, как многое, оказывается, мы теряем, восхищаясь искусственно созданными вещами, в то время, как Природа с такой легкостью способна ввергнуть нас в оцепенение, объяснение которому не сразу способен найти человеческий разум. Мне сделалось смешно, что мы восхищаемся «совершенными» формами машин, фотомоделей и прочее. Здесь же, я впервые воочию столкнулся с самим совершенством, которое не нуждается в судьях, поскольку последнее предполагает оценочностный критерий, что совершенно противоестественно такому понятию, как совершенство.

Баня по-черному

Жителям деревни Велье (теперь уже несуществующей), что была расположена в живописнейшем месте, недалеко от маленького городка Андреаполь тверской области, на всю оставшуюся жизнь запомнится наш самый первый приезд, в конце 80-х годов прошлого века.

Тепло и просто, по-русски, без лишних эмоций и восторженных возгласов встретили они нашу семью.

Мне, привыкшему к городской жизни, с ее бешеным ритмом и вечно спешащими и озабоченными только своими проблемами людьми, здешние жители показались настолько искренними и простыми, что с первых минут покорили меня, заставив

проникнуться к ним уважением. Их жесты, разговор и вообще, все их поведение были настолько просты, что они совершенно естественно и органично вписывались в окружающий ландшафт, такой же чистый и проникновенный, поражающий своей девственностью и тихой торжественностью.

Правда, это не помешало мне заметить любопытство с их стороны, вызванное столь экзотическим и необычным для здешних мест явлением, каковою являлась моя особа. Вероятно, именно так смотрели индейцы Америки на неизвестно откуда взявшегося белого человека, впервые ступившего на их землю. Только на сей раз палитра цветов была прямо противоположна. Однако, следует отдать им должное, выглядело это не столь откровенно: сказывалась врожденная деревенская деликатность и тактичность.

Как и следовало ожидать, нашей семье было предоставлено почетное право – первыми помыться в деревенской бане. Так состоялось мое первое знакомство с баней «по-черному». Для тех, кто не знает, коротко отмечу только самое главное: в отличие от обычной бани здесь отсутствует дымоход.

Пройдя предбанник, я очутился в насквозь прокопченном помещении. На плите возвышались два огромных бака емкостью примерно по сто литров каждый. Баки были пусты. Несколько в стороне, на длинной лавке, протянувшейся во всю длину одной из стен, покоились два пустых ведра.

«Ага, – быстро сообразил я своей узбекской головой – этими ведрами я должен натаскать из речки, что расположена рядом с баней, воды и наполнить ею баки».

Опустившись на корточки, я открыл дверцу печи. Собрав обрывки бумаг, что лежали рядом, и, положив на них несколько щепочек, я, «ловким движением руки» чиркнул спичкой и поднес ее к импровизированному костру. Спичка мгновенно погасла. Я тут же зажег новую, но как только сунул руку с горящей спичкой внутрь печи, как огонь снова потух. Когда коробок опустел почти наполовину, я слегка призадумался.

«Та-ак, – почесывая свой затылок, вывел я заключение, – законы физики по каким-то непонятным причинам в данной местности не работают. Что же мне делать? Может быть, позвать кого-нибудь из местных?» Но я тут же, на корню пресёк эту предательскую мысль: «Они и так смотрят на нас, городских, как на неумех и белоручек, а тут вообще – засмеют».

Я взглянул на часы: прошло уже полчаса, а я все еще вожусь с каким-то дурацким костром! И вдруг меня осенило (ведь недаром оканчивал институт!): нужно сначала разжечь огонь снаружи печки, а уже потом засунуть его вовнутрь. И как это я

раньше до этого не допер?! Промаявшись со своим «ноу-хау» еще минут двадцать, я наконец с трудом, но, все же, разжег огонь. Затем, взяв с лавки ведра, вприпрыжку весело поскакал к речке, воскрешая в памяти сюжеты шукшинских рассказов.

Возвратившись с первой партией воды, я обнаружил в помещении бани удушливый дым, который начал заполнять собою все пространство. Набрав в легкие воздуха, я смело шагнул в направлении бочек и, быстро опорожнив ведра, мигом выскочил в предбанник.

«Получилось!» – выдохнул я.

Однако, теперь до меня дошло, что следует как можно скорее наполнить баки водой, пока огонь не разгорелся со всей силой и не заполнил едким угаром всю баню.

После третьей ходки, мне почему-то пришли на память стихи С. Маршака, разучиваемые то ли в четвертом, то ли в пятом классе:

Ищут пожарные,
Ищет милиция,
Ищут фотографы
Нашей столицы.
…….
Знак ГТО на груди у него,
Больше не знают о нем ничего.

После пятой, я уже полз, виляя тощими бедрами, в направлении баков, которые уже давно в моем воображении превратились в фашистские дзоты, а сам я ассоциировался с Александром Матросовым. Когда до баков с водой оставалось метра полтора-два, я вскидывал свое тощее тело и бросал его на «амбразуру», опорожняя наполовину расплескавшиеся по пути ведра.

Наконец, завершив последнюю ходку, я, уставший, но довольный, вышел на свежий воздух, где предстал перед внушительной толпой изумленных селян, окруживших со всех сторон и взирающих на меня с раскрытыми ртами, среди которых заметил свою семью, с трудом, признавшую во мне родного папочку. Толпа безмолвствовала.

Внезапно, в моем мозгу, как откровение, вспыхнула простая мысль:

«А что, собственно говоря, мне мешало тому, чтобы натаскать сначала воды и уже, затем разжечь топку?».

Щавелевый суп

Существует немало вариантов приготовления щавелевого супа. Я опишу всего лишь тот, который мне более предпочтителен. Итак, продукты:

Свинина (бескостная шея) – 750 г;
Лук репчатый —150 —200 г;
Морковь – 150 – 200 г;
Картофель – 1 кг;
Лук зеленый – 100 г;
Щавель – 200 г;
Специи (соль, лавровый лист, укроп);
Яйца – 3 – 5 штук;
Сметана – 250 мл;
Вода – 2,5 – 3 л;

Принято считать, что с приходом весны человеческий организм истощается и для полного восстановления очень нуждается в различного рода витаминах, к коим, в первую очередь, подлежит всякого рода зелень. А щавель, как известно, относится к этому роду. Что ж, мы не станем оспаривать это устоявшееся утверждение, а поверим ученым «на слово». Щавелевый суп

Для начала, переберем тщательно щавель от всевозможных улиток и прочей ненужной гадости, обрежем, где это необходимо, хорошенько промоем под струей холодной воды и откинем на дуршлаг, чтобы вода стекла.

Берем 4-х – 5-ти литровую эмалированную кастрюлю, кладем туда кусок (желательно, целиком) жирной свиной шейки, заливаем на три четверти холодной водой и ставим кастрюлю с мясом на огонь. Вместо свинины также неплохо подойдет и говядина, курица или окорока.

Выжидаем несколько минут, когда бульон начнет закипать, делаем пламя по-меньше и начинаем снимать свернувшиеся белки, а проще говоря, пенку. После того, как бульон очистится от пены полностью, забрасываем в кастрюлю мелко порубленный репчатый лук (сырой), накрываем крышкой и оставляем все это варить на маленьком огне около 1 часа.

Этапы приготовления щавелевого супа. Фото автора

По истечении времени вынимаем мясо и забрасываем морковь, предварительно очищенную и порубленную на маленькие кубики или просто тонкой «соломкой». Пламя конфорки во все время приготовления супа должно оставаться на одном уровне – чуть-чуть выше «минимума». Как только заметите, что бульон слишком интенсивно кипит, немедленно убавляйте пламя.

Через 15 минут очередь доходит до картофеля. Его также необходимо почистить, помыть и порубить так, как вам больше нравится. Только не слишком крупно. Обычно, его режут на маленькие кубики. Забрасываем картофель, прибавляем немного пламя конфорки, и как только закипит, вновь убавляем пламя до прежнего.

Минут через 12 – 15 можно посолить суп. Как правило, одну или две чайные ложки «крупной» соли. Пока картофель варится, следует перебрать зеленый лук, хорошенько промыть и мелко порубить. Примерно через 15 минут после закладки картофеля, можно опустить в кастрюлю порубленный зеленый лук. И через еще 2 – 3 минуты – порубленный щавель. Хорошенько все это помешать, дождаться, когда все это хорошо прокипятится (максимум 7 – 8 минут) и выключить под кастрюлей пламя.

Паралельно с приготовлением щавелевого супа следует поставить варить 3 – 5 яиц. Их следует отварить «вкрутую». Затем

слить горячую воду и залить яйца холодной водой. Дать постоять минут пять, после чего, почистить и порезать на «половинки», либо порубить произвольно ножом на маленькие кусочки.

Теперь берем тарелку, кладем на дно мелко порубленное мясо, яйцо и наливаем черпачком суп. Сверху не забываем полить столовой ложкой сметаны и можно присыпать мелко-нашинкованным укропом.

Вкус у щавелевого супа совершенно специфический, но самое главное – он хорош не только в горячем, но и в холодном виде.

Теперь можно быть полностью успокоиться: все необходимые витамины заполнили собою каждую клеточку вашего организма и вы, окончательно восстановившись, можете смело заявить: «Жить – это хорошо. А хорошо жить – еще лучше!».

Простая уха

Простая уха. Фото автора

Пошли мне, Боже, такую рыбу, чтобы хоть раз не надо было врать!

(Молитва рыбака)

Парадоксы географии

Если б четверть века тому назад, кто-нибудь мне сказал, что в Ленинграде – портовом городе – существует проблема с рыбопродуктами, я бы в это не поверил. Каково же было мое удивление, убедившись в этом воочию.

Перебравшись окончательно в «колыбель революции» в 1984 году, я был шокирован отсутствием рыбы в городе, берега которого омываются водами Балтийского моря. Только не вздумайте опровергать мое утверждение, ссылаясь на обилие замороженной рыбы, лежащей в фирменных магазинах «Океан». Тот, кто знает толк в рыбе, за километр будет обходить стороной подобные магазины. Когда я произношу слово «рыба», то в первую очередь подразумеваю свежую живую рыбу.

Сегодня, конечно же, кое-где (скажем, в «Русской рыбалке»), можно не только встретить, но и самому принять участие в выуживании осетра или стерляди, которую тут же, на ваших глазах приготовят и подадут к столу. Но позволить себе такую роскошь может далеко не каждый. Я с трудом, к примеру, могу представить себе рабочего Кировского завода, который после тяжелого трудового дня, заглянул на часок в это заведение для того, чтобы пропустить стаканчик-другой холодной водочки, закусив при этом, розовым стейком из лосося или заливным из севрюги. Подобные заведения не для гегемона.

Почему я удивился отсутствию рыбы? Да потому, что там, в песках Кызыл-Кумов, откуда я родом, в самом сердце пустыни, живая рыба – вполне нормальное явление. И не какая-нибудь там корюшка или плотвичка, которой у нас стыдно даже кошку угощать, а самые настоящие что ни на есть двухпудовые сомы, белый амур, усач, сазан, жерех, змей-голова и еще куча всяких других рыб.

С самого детства, сколько я себя помню, так или иначе, жизнь моя была связана с рыбалкой. А рыбаки у нас, надо сказать, отменные, доки своего дела, хотя никто не считает себя профессиональным рыболовом. Это как хобби или, если хотите, как потребность души, без которой немыслима жизнь обыкновенного мальчишки, юноши, мужчины. Сколько забавных историй и курьезов связано с рыбалкой у каждого жителя пустынной Азии!

Что такое «мороженая рыба» до недавних пор мои земляки точно так же не знали, как жители Ленинграда не знали о существовании в продаже живой рыбы. Все это я называю парадоксом географии, ибо никак иначе это явление объяснить невозможно.

Тройная уха

После знаменитой горбачевской «перестройки» и ельциновской «демократии», в ходе которых во всех бывших республиках Советского Союза ускоренными темпами пошли преобразовательные процессы, сопровождавшиеся различного рода социальными эксцессами и катаклизмами, наша квартира в Питере, на какое-то время, превратилась своего рода «перевалочную базу» или коммунальную квартиру. В поисках работы и лучшей (а вернее – достойной) жизни, люди вынуждены были покидать веками насиженные «гнезда», перебираясь, кто куда: в Россию, Израиль, Германию, Штаты…

Так, очередным гостем в нашей квартире оказался мой

товарищ Витя А., с которым мы некогда прожили в одном дворе более двадцати лет. А надо сказать, что у себя на родине, в Бухаре, он был уважаемым и исключительно «нужным» человеком. Что и говорить, – заведующий кожно-венерологическим диспансером – должность, знаете ли, требующая почтительного отношения со стороны любого мало-мальски воспитанного и культурного человека. Особенно, в советскую эпоху.

Погостив у нас с недельку, Виктор, который не скрывал своего восторга по поводу нашего гостеприимства, перед самым своим отъездом, взял с меня слово – позвонить ему, когда я в очередной раз соберусь посетить Бухару. А поскольку я считаю себя человеком обязательным, то понял, что какую-то часть своего отпуска придется посвятить своему товарищу.

Все так и случилось. Едва я ступил на землю Благословенной Бухары, как в квартире моей мамы, где я остановился, раздался телефонный звонок.

– Ну что, «питерский балтиец» – узнал я его голос, на другом конце провода, – небось, соскучился по настоящей рыбалке? В выходные ничего не планируй – поедем на Тудакуль.

И не дав мне опомниться, он быстро бросил трубку.

Как и следовало ожидать, в выходные к нашему дому подъехала машина и стала сигналить. Я наспех переоделся, попрощался с домашними и мы покатили в сторону волшебного изумрудного озера, расположенного в 50 километрах от Бухары, среди желтых песчаных барханов.

– Слушай, Витя – внезапно хватился я. – А я ведь, не захватил с собой удочку?!

– Там все уже есть. – улыбнулся моей наивности Виктор и, коротко переглянувшись с водителем, громко расхохотался.

Мы прибыли на какой-то совершенно безлюдный полуостров, в середине которого сиротливо ютилась небольшая рыбацкая хижина, покрытая вместо крыши тростниками камыша. Немного поодаль стояла машина-автолавка ГАЗ-53. Возле хижины суетились несколько человек, которые завидев нас, выстроились как по команде в ряд, улыбаясь и приветствуя, по-восточному скрестив руки на груди и прижав их к сердцу. Судя по тому, как почтительно они разговаривали с Витей, я понял, что все уже было обговорено и продумано заранее. Я тут же сник. Все это мне напомнило фильм «Особенности национальной рыбалки», который только-только вышел на экраны кинотеатров. Естественно, до меня, наконец дошло, почему на мой вопрос об удочке, Витя так рассмеялся.

Тем временем шофер, достав из багажника ящик водки,

натужно пыхтя, пронес его мимо меня вглубь хижины. Немного в стороне я заметил наспех сооруженное из глиняных кирпичей приспособление, на которое двое молодых людей устанавливали большой казан емкостью примерно 30 литров. Виктор жестом пригласил меня под навес, примыкавший к хижине. Здесь я заметил длинный узкий стол, с двух сторон, уставленный длинными же лавками. Под навесом было удивительно прохладно. Всюду, куда бы я ни бросил взгляд, меня окружало бескрайнее озеро. Поверхность «зеркала» была спокойной, но спокойствие это было величественным и умиротворяющим.

– Да-а, – подумалось мне в тот момент, – здесь никуда не надо спешить: ни тебе метро, ни «час пик». Господи, хорошо - то как!

– Ну что, начнем? – вернул меня товарищ на грешную землю.

Зная, что сопротивляться бесполезно, я лишь беспомощно и покорно кивнул головой в ответ.

Один из парней подошел к автолавке и открыл дверь. Моему взору предстал такой ассортимент свежей рыбы, что ему позавидовал бы не один директор фирменного рыбного ресторана.

– Сейчас специально для тебя приготовят тройную уху. – сказал Витя, разливая в стаканы охлажденную водку.

Вначале в кипящий котел были спущены небольшие (с ладонь) караси. Когда они сварились, повар выловил их и, уложив на блюдо, отправил угощение куда-то вглубь хижины. Затем в казан отправились сазаны средних размеров. Когда и они были сварены, я с удовольствием стал потирать руки, предвкушая отведать карпа, но товарищ меня остановил.

– Нет, наше блюдо еще впереди – пояснил он мне.

Наконец, настала очередь жереха. Через некоторое время нам вынесли большое плоское блюдо, на котором были уложены в ряд несколько рыбин, спровоцировавшие своим внешним видом обильное выделение из слюнных желез. Рядом в касушках подали бульон, в котором варилось три вида рыбы. Что и говорить: слова тут бессильны выразить то наслаждение, которое я получил, запивая его после очередной стопки холодненькой водочки.

Одним словом, «порыбачили» мы славненько…

Не так давно в моей квартире раздался телефонный звонок. Звонил Витя. Из Германии. Теперь он живет там. Правильнее будет сказать, что там присутствует только его тело. А сам он живет, судя по его разговорам, в далекой, но близкой его сердцу Бухаре. Там, где осталась частица его души, не смирившаяся ни с социальными, ни с политическими катаклизмами, происшедшими за тот относительно короткий промежуток

времени, что останется в истории как «постперестроечное» время. Потому, что душа человека живет по своим законам и в совершенно ином измерении, где главными ценностями являются такие «малозначащие» и незаметные (на первый взгляд) вещи, как детство и старый родительский дом, дворовые игры и озорные проделки, бегство с уроков в кинотеатр и вечный футбол до поздних сумерек, и еще многое-многое другое из того сладостно-щемящего прошлого, что так согревает наши души теперь, когда мы стали взрослыми. А, следовательно, помогает нам жить и оставаться людьми.

Простой рыбный суп

После такого вступления, читатель вправе ожидать, что сейчас на его голову обрушится сногсшибательный рецепт, о котором он и мечтать не смел. Но я снова, (уже в который раз!) вновь вынужден разочаровать вас. Помните, что я говорил вам в своем вступлении, предваряющим данную рубрику? Что ориентироваться в своих рецептах буду исключительно на обычную хозяйку, семейный бюджет которой не располагает обзавестись севрюжьей икоркой и прочей блажью. А потому, предоставим «Кесарю – кесарево…»

Рецепт, который я предлагаю вашему вниманию настолько прозаичен и прост в исполнении, что я рискую из-за него получить по роже от той же самой несчастной хозяйки, ради которой, собственно, и стараюсь. И, тем не менее…

Вода обыкновенная – 2,5 л;
Лосось консервированный – 2 банки;
Картофель – 600 г;
Масло сливочное – 70 г;
Лук репчатый – 200 г;
Помидоры – 150 г;
Специи (соль, перец черный молотый, кубик куриный, лавровый лист) – по вкусу;
Укроп – 1 пучок (30 г);

Признаюсь откровенно: мне этот суп нравится не только потому, что проще данного рецепта, мне не доводилось сталкиваться в жизни, но потому, что он действительно вкусен необыкновенно. Для вечно голодных студентов, этот рецепт смело можно обозвать «спасительным».

Самое сложное в нём – спассировать репчатый лук с помидорами на сливочном масле.

Наливаем в кастрюлю 2,5 литра воды и ставим на включенную плиту, прикрыв крышкой для того, чтобы скорее закипело.

Этапы приготовления простой ухи. Фото автора

А пока приступаем к овощам: лук почистили, помыли и мелко нашинковали в отдельную миску; один-два помидора также помыли, вырезали плодоножку и мелко порубили (можно на кубики); картофель почистили, промыли и оставили пока в воде. Ближе к закладке, мы его порубим: хотите на маленькие кубики, а можно – «соломкой».

На соседнюю конфорку ставим сковороду, и опускаем кусочек сливочного масла (70 г). Ждём немного и, как только масло растопится, закидываем рубленый лук, сразу же солим, перчим и все перемешиваем. Через 5 минут отправляем вослед помидоры и снова помешиваем. Пассировать следует при небольшом пламени. Еще через 2 – 3 минуты огонь под сковородой выключаем.

Параллельно с пассировкой овощей, следим за водой в кастрюле. Как только она закипит, опускаем в кастрюлю порубленный картофель (можно сразу посолить 1 – 2 чайные ложки), перемешиваем слегка и оставляем его вариться на небольшом огне.

Минут через 10 – 12, когда картофель будет почти готов,

забрасываем вослед пассированные овощи, добавляем парочку бульонных кубиков (лучше всего – рыбных или куриных), 2 – 3 листика лаврушки и еще через 2 – 3 минуты, открыв консервным ножом банки с лососем, отправляем содержимое банок туда же, в кастрюлю, и осторожно все перемешиваем. Даем возможность закипеть супу и уменьшаем огонь до минимума. Закрываем плотно крышкой и ждем еще 5 минут, после чего выключаем конфорку. Все – суп готов!

Свежая зелень (порубленные укропчик, кинза или петрушка), как я убедился, совсем даже не будут лишними к данной ушице. Лично мне понравилось.

Блины

Блины. Фото автора

– Что за рестораны, блин, в Вятке! Везде, блин, одним и тем же кормят!

– И чем тебя кормили?

– Блинами, блин!

(Анекдот)

Блинчики от дяди-Коли

Вы мне, возможно, не поверите, но настоящий интерес к блинчикам у меня проснулся после прочтения знаменитого рассказа О'Генри «Пимиентские блинчики». До сих пор, я не могу без улыбки, представить бедного Джедсона Одома – главного героя этого рассказа. Если будет время, обязательно прочтите на досуге, не пожалеете.

Странным выглядит другое: самые настоящие, а следовательно и самые вкусные блинчики с мясом я пробовал

только в одном месте. Не гадайте, поскольку это бесполезное занятие. Ну, а если исходить из географии, то вообще может показаться абсурдом. И, тем не менее, это факт. А ел я их в … Бухаре, в одноименной гостинице от ВАО «Интурист», где шеф-поваром работал знаменитый дядя-Коля. К своему великому стыду, я даже фамилии его не знаю[1]. Знаю только, что готовил он отменно. И вовсе не потому, что его стряпня нравилась нам – работникам гостиницы – а потому, что кухня была завалена благодарностями от многочисленных иностранных и советских туристов, посещающих в огромном количестве наш город «музей-заповедник» со всех концов земного шара. И немалая заслуга в этом принадлежала именно ему – этому скромному, простому и обаятельному человеку.

Не случайно, на декаду узбекской кухни в (тогда еще) Ленинград приглашались повара не из Ташкента, не из Самарканда, а из Бухары. Что и говорить, достаточно сильный был состав поваров в то время.

Я же, неизменно, придя утром на работу, заказывал для себя на завтрак блинчики с мясом: два больших аппетитных и нежных блина, поджаренных на сливочном масле, с румяной корочкой и изумительно сочной начинкой, тающей буквально во рту и обязательной к ним порцией отменной сметаны. Ни в Москве, ни в Питере, ни до, ни после мне не доводилось есть таких блинов. И потому, сейчас я очень сожалею, что постеснялся тогда спросить рецепт их приготовления. Прекрасно зная доброжелательный нрав дяди-Коли, я уверен наверняка, что он не отказал бы мне в этом. А теперь, спустя четверть века, когда столько перемен произошло в нашей жизни, вряд ли это возможно. Остается только верить и надеяться, что он по-прежнему жив и здоров, чего я ему искренне и от всей души желаю.

«Интурист – Аврора»

Небезызвестный по предыдущим рассказам дядя-Гриша, отличавшийся сдержанным характером и своеобразным юмором, продиктованным, по всей вероятности, исходя из нелегкого жизненного опыта, подкупал слушателя своими оригинальными высказываниями. Он был склонен к философским размышлениям, а потому немногословные реплики, временами вылетавшие из его уст, были полны жизненной правды и могли вполне успешно соперничать с афоризмами великих мыслителей и классиков прошлого и настоящего.

Чего греха таить, – система, в которой мы все работали,

относилась к сфере торговли, а там где торговля (особенно – в советскую эпоху), там, понятное дело, у каждого могло быть «рыльце в пушку». А потому и работали все с оглядкой на ОБХСС и укоренившейся привычкой – «быть всегда начеку».

Из многочисленных коротеньких, но емких изречений этого мудрого человека сейчас мне вспомнилось еще одно.

Всякий раз, уличив момент, он незаметно и тихо подкрадывался к стойке центрального буфета, где предусмотрительными буфетчиками для него была уже заблаговременно приготовлена стопка водки, быстро опрокидывал содержимое и, закусив рукавом поварского халата, неизменно произносил свою коронную фразу:

– Да-а, «Интурист» – «Аврора»! И также тихо и бесшумно исчезал, оставляя в неведении недоуменных и гадающих по сему высказыванию отдельных сотрудников ресторана.

Наконец, любопытство одного из последних достигло точки кипения. Благо, и сам «виновник» не заставил себя долго ждать, неожиданно вынырнув неизвестно откуда и ловко опрокинув очередную порцию водки.

– Да-а, «Интурист» – «Аврора»! – подтвердил он свой «пароль» и хотел уже было смыться, но наш товарищ остановил его.

– Дядь-Гриш, как понимать ваши слова?

Дядя-Гриша помолчал немного, словно размышляя про себя – стОит-ли доверять молодому, а затем, наклонившись к самому уху, прошептал:

– Ты помнишь про «Аврору»?

– Вы это про ту, что залп… – начал, было, молодой сотрудник.

– Тс-с! – прервал его на полуслове «мудрый Каа», приложив указательный палец к губам, – вот и у нас, в гостинице: пока все тихо и спокойно. Но в один прекрасный день – не дай Бог – ка-а-к рванёт!!!

Блины, блинчики…

Сразу же вынужден оговориться: рецепт, приведенный ниже, конечно же, далек от блинчиков, коими околдовывал всех дядя-Коля. И, все же, тем не менее, очень рекомендую, попробовать.

Для фарша:
Масло растительное – 100 мл;
Фарш (домашний) – 300 г;
Лук репчатый – 300 г;
Вода кипяченая – 50 мл;

Зелень (кинза) – 30 г;
Специи – по вкусу;
Масло сливочное – 100 гр;

Для теста:
Мука – 500 г;
Молоко – 1000 мл;
Яйца – 4 -5 шт.;
Масло растительное – 100 мл.;

Чистим и промываем лук. Затем мелко порубив его, опускаем в разогретую сковородку. Можно сразу же посолить и поперчить. Обжариваем лук в течение 2 – 3 минут, а потом отправляем вслед за луком перемолотое мясо и продолжаем, помешивая, жарить.

Этапы приготовления блинчиков. Фото автора

Через 6 – 7 минут добавляем 50 мл кипяченой воды, чуть-чуть зиры, карри и вновь все перемешиваем. Через 3 – 4 минуты, отправляем вослед порубленную зелень и ещё через минуту, выключаем плиту и отставляем сковороду с фаршем в сторону, дав ему немного остыть. Начинка почти готова.

Теперь переходим к тесту. В глубокую эмалированную миску вбиваем 4 яйца, солим (1 ч. ложка), добавляем сахара (1 ч. ложка) половину молока (500 мл), муку и тщательно размешиваем венчиком. Масса должна выглядеть несколько густоватой. Теперь,

продолжая интенсивно помешивать, вливаем понемногу оставшееся молоко. Молока следует налить столько, чтобы консистенция теста напоминала кисель: была не очень густой, но и не слишком жидкой.

Ставим сковородку на плиту (лучше всего чугунную), разогреваем ее, затем убавляем огонь до среднего и смазываем сковороду растительным маслом с помощью кисточки. На разогретую сковородку тонким слоем наливаем тесто и, наклоняя саму сковороду в различных направлениях, даем возможность тесту равномерно и тонким слоем покрыть дно сковородки.

Ставим на плиту и ждем примерно 20 – 30 секунд. Затем переворачиваем блин и жарим примерно столько же времени с обратной стороны.

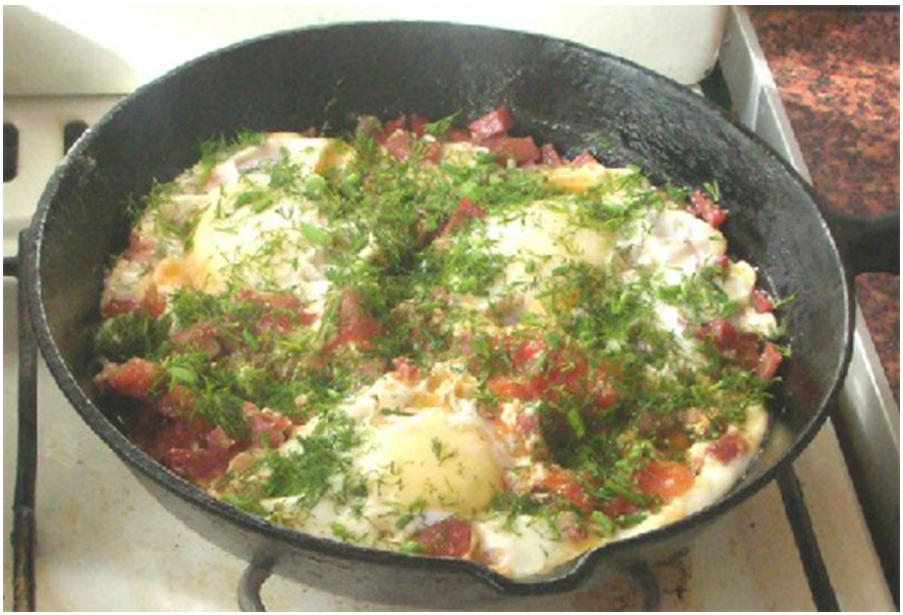
Вообще, я бы вам рекомендовал одну сторону блина немного недожаривать. Когда вы завернете в блины начинку, то вам все равно придется немного обжарить блины на сливочном масле. Вот эту сторону блина я вам и рекомендую оставлять немного сырой. Таким образом, необходимо обжарить все блины. Если диаметр сковородки стандартный (20 – 24 см), то у вас должно получиться примерно 30 блинов.

Переходим к заключительной стадии.

Вымешиваем еще раз тщательно, а затем начинаем заворачивать фарш в блинчики. Как только полуфабрикаты будут готовы, можно вновь включить огонь под сковородкой, бросить небольшой кусочек сливочного масла, выложить на сковороду блинчики с мясом и обжарить их в течение 1 – 2 минут с двух сторон.

Подавать следует блины по 2 штуки на порцию, полив рядышком сметаной. Сметану можно подать и отдельно.

Яичница деревенская



Яичница деревенская. Фото автора

– Вань, это ты?
– Я!
– А немцы давно ушли из деревни?
– Ja, ja!

(Анекдот)

Боб, Филя и Уркан

Наверное, я неисправимый домосед: никакими пряниками меня невозможно выманить из дому. С годами это впечатление только укрепляется. Тихие стены родного дома мне давно уже предпочтительнее различных выездов на природу, на так называемый «активный отдых», «на шашлыки». Шашлыки мне уже давным-давно приелись, а накушаться водки намного удобнее дома – благо, кровать всего в двух шагах.

И, тем не менее, хотя бы два раза в год я вынужден изменять своей привычке: ранней весной, когда пробуждается природа, распространяя вокруг дурманящий и опьяняющий аромат распускающей флоры, и осенью – в самую пору «тихой охоты».

И если раньше, по молодости, когда в человеке ещё крепко

сидит дух романтики, приключений и некоторой доли авантюризма, я легко закидывал за плечи рюкзак и свободно размечал предполагаемое место размещения палатки, то с годами, критерии отбора стали несколько иными. Как говорит один мой друг, «главное – это свить гнездышко», то есть, чтобы все удобства и прелести природы, находились в радиусе 300 метров, с центром в твоей кроватке. Чтобы в любой момент иметь возможность «забраться в свой уголок», где тебя никто бы не мог потревожить.

Вот и на сей раз, когда один из близких моих приятелей пригласил к себе на дачу, я, словно «буриданов осел» оказался перед дилеммой – что выбрать: просидеть выходные за компьютером или поехать на природу. В конце концов, чаша весов, не без долгих и мучительных колебаний, склонилась в пользу последнего варианта, о чем я впоследствии нисколько не пожалел.

Хозяйка дома, Лариса, встретила нас тепло и гостеприимно, но более всего я был поражен остальными «членами семьи». Это годовалая восточно-европейская овчарка по кличке Уркан и два кота: рыжий Боб и «ветеран» семейства Филя.

По-видимому, мой визит пришелся не на самое удачное время в жизни этих животных: Уркан успел «подцепить» какую-то болячку на задней лапе, а бедный кот Филя встретил меня весь перебинтованный, с несчастным видом жалобно взирающий на хозяйку дома и взывая к сочувствию.

Было забавно наблюдать, во время ужина, на тщетные попытки Уркана стащить из под носа у бдительного Боба хоть какую-нибудь крошку. Не особо утруждая себя, Боб лишь изредка, но метко вскидывал свою лапу для того, чтобы в очередной раз врезать оплеуху неугомонному и ошалевшему псу, который, в свою очередь, прекрасно изучил суровый нрав своего меньшого товарища, умеющего постоять за себя. И только безответный Филя жалобно мяукал, взывая к помощи, от наседавшего на него настырного и беспокойного Уркана, поскольку не мог дать достойный отпор в виду того, что ему удалили за раз сразу три зуба.

Наблюдая за животными, невольно всплыли ассоциации и параллели по аналогии с людьми: настолько рельефно обнажался весь спектр пороков и добродетелей, что невозможно было без улыбки наблюдать за всем происходящим. Здесь было всё: ревность и зависть, злоба и отчаяние, хитрость и ум, храбрость и упорство, превосходство и беззащитность.

В этот момент, пропустив очередную стопку водки с Николаем, хозяином дома, я подумал: «Как хорошо, что я

не остался дома!». «Для того, чтобы хорошо работалось там, нужно почаще сидеть здесь» – философски прокрутилось у меня в голове чуть позже, отходя ко сну.

А утром, открыв калитку и перейдя дорогу, закатанную в асфальт, я очутился в лесу. Лес, в отличие от меня, выглядел чистым и опрятным. Он встретил меня легким, едва уловимым жужжанием насекомых, струйками солнечных лучей, пробивающихся сквозь яркую зелень просыпающихся деревьев и пёстрым разноцветием диких трав и цветов, раскинутых по всему лесу. А также, стройными высокими стволами елей и сосен, отстоящих друг от друга на почтительном расстоянии. Под каждой травкой, за каждым листочком вовсю бурлила жизнь. И только изредка попадавшиеся на глаза сухие деревья, пораженные какой-то необъяснимой болезнью, несколько омрачали общую картину пробуждающейся Природы.

Побродив немного по лесу, я вернулся в дом и уже с порога догадался, что меня ждёт на завтрак: у плиты стоял Николай и «колдовал» над сковородкой. По характерному шипению и шкворчанию, а также по запаху, пропитавшему собою всю кухню, я безошибочно определил, что на завтрак меня ждёт деревенская яичница, с помидорами, колбаской и обильно посыпанным укропчиком. И хотя я никогда не употребляю по утрам спиртного, на сей раз устоять было выше моих сил. Благо, в особом оправдании я не нуждался: ведь не каждый день мы имеем такую прекрасную возможность – побродить по чистому и опрятному лесу и зарядиться столь жизненно важной энергией, что исходит от самой матушки-Природы.

Щедрый хлебосол

В середине 80-х годов прошлого столетия мне довелось побывать в изумительной деревне, расположенной среди густых лесов вологодской области. Среди прочих жителей, мне запомнилась семья дяди-Мити и тети-Наташи.

Дядя-Митя, сухощавый, но крепкий мужик, производил впечатление тщедушного и добродушного старичка. Он прошел всю войну, на которой потерял руку, что не мешало ему, однако, активно заниматься физическим трудом, коего в деревне всегда предостаточно.

Среди жителей деревни он слыл хлебосольным и гостеприимным хозяином, готовым ради гостя пойти на всё. Сразу было видно – кто в доме хозяин, когда он, окинув опытным взглядом стол, изредка бросал в сторону кухни: «Наташенька, нарежь-ка нам еще колбаски!» или еще что-нибудь в этом роде.

При этом, он совершенно искренне не задумывался – соответствуют ли съестные запасы дома его запросам.

Тетя-Наташа, обычная деревенская женщина, несколько худощавая, но очень подвижная, отличалась спокойным и ровным характером. Как и любая хозяйка, она старалась грамотно и разумно вести домашнее хозяйство. В отличие от мужа, она была достаточно трезвой и бережливой. Вероятно, во многом, укреплению этих качеств, способствовала щедрая и открытая душа ее супруга. Прекрасно зная характер своего благоверного, она как могла, старалась экономить на всем, дабы не попасть в неудобное положение перед гостями. В такие минуты ей делалось ужасно стыдно: ее охватывала злоба на «непутевого» мужа, которого совершенно не волновало – достаточно ли в доме продуктов и выдержит ли семейный бюджет фантазии и прихоть его хозяина.

Дядю-Митю же, подобные «мелочи», похоже, не очень волновали: имидж щедрого и хлебосольного мужика возносил его на самый верх «капитанского мостика», откуда он, войдя в раж и совершенно утратив связь с реалиями существующего положения дел, едва успевал отдавать команды направо и налево.

И все же, однажды ему пришлось «спуститься на землю». Произошло это при очередном визите гостей.

Как всегда, на стол было выставлено все, что с таким трудом было сэкономлено бережливой хозяйкой. Наконец, из сокровенных тайников был извлечен последний килограмм мяса, потушен и весь подан к столу. Дядя-Митя настойчиво потчевал гостей до тех пор, пока последний кусок не исчез из тарелки.

– Наташенька, – протянул он привычно в сторону кухни, – подай-ка нам еще мяску!

Тетя-Наташа как стояла посередине кухни, так и замерла «ни жива, ни мертва». Однако, спустя мгновение, она постепенно выпрямилась, взгляд сделался суровым и твердым. Она собралась с духом и тоненько пропела в сторону гостиной:

– Митенька-а! Не поможешь ли мне?.

Ничего не подозревавший дядя-Митя легко соскочил с места и шустро нырнул на кухню, представ пред светлы очи своей дражайшей половины. Но тут же, подняв на нее глаза, в страхе попятился назад. Тетя-Наташа, наседая на него и страшно вращая глазами, тихо, чтобы не слышали гости, но довольно твердо и отчетливо зашипела:

– Мяска, говоришь?! А ты что, – завалил меня этим мясном?! Где я тебе возьму его? Разве, что с пи#ды своей могу отрезать!

Когда в свой следующий приезд я встретил эту замечательную пару, они так обрадовались, что, несмотря на все мои слабые протесты, затащили таки меня к себе домой, на пироги. За чаем мы обсудили изменения, произошедшие с момента нашей последней встречи.

Через некоторое время неугомонная хозяйка скрылась на кухне. Минут через десять она вновь появилась, держа перед собою сковородку со шкворчащей яичницей по-деревенски, издающей такие запахи и звуки, которые невозможно спутать ни с чем.

Мне было приятно и радостно констатировать, что мои старые знакомые нисколечко не изменились. Только дядя-Митя показался немного странным. Когда я с трудом доел свой третий пирожок и вежливо отказался от яичницы, он не стал дуться и сердиться на за то, что я не желаю по достоинству оценить его гостеприимство, а только смущенно повернул голову в сторону окна и вдруг радостно воскликнул:

– А вот и Катька моя – внучка – со школы идет!

Яичница деревенская

Казалось бы, ну что может быть проще яйца? И, тем не менее, я прекрасно знаю по себе – как, неудачно сваренное яйцо «всмятку» может на целый день испортить мужчине настроение. Как я убедился позже, в этом отношении я, оказывается, далеко не исключение.

С детских лет, мне почему-то чётко запомнилось, как отец очень щепетильно относился к этому несложному «блюду», безуспешно пытаясь научить маму – как правильно варить яйцо «всмятку». Чаще всего, оно у мамы выходило сваренное в «мешочек» (а это – совершенно разные вещи!), либо – «вкрутую». Тут уже папа окончательно терял над собою контроль и восклицал:

– Ну, неужели так сложно посчитать до двадцати после того, как закипит вода и снять затем с плиты?!

И это при том, что в отношении еды он был совершенно неприхотлив и мог есть все, что готовила мама.

Очень возможно, что я принял от отца «эстафетную палочку»: меня тоже раздражает подобный «пустяк». Поэтому, когда я хочу позавтракать яйцом «всмятку», то предпочитаю приготовить его самолично, дабы сохранить мир и спокойствие в семье. Словом, это «блюдо» женщины усвоить не в состоянии.

С «яичницей по-деревенски» намного проще: ее может приготовить даже ребенок.

Итак, нам потребуется следующее:

Масло растительное – 40 – 50 мл;
Лук репчатый – 1 средняя головка (70 – 80 г);
Помидоры– 1 небольшой помидор (60 – 70 г);
Колбаски охотничьи, либо сосиски (сардельки, грудинка, ветчина) – 50 – 60 г;
Яйца – 3 шт;
Зелень – на ваше усмотрение;
Специи (соль, перец) – по вкусу;

Вначале необходимо подготовить все продукты: почистить, помыть и тонко нашинковать (можно полукольцами) репчатый лук; помыть, вытереть салфеткой и порубить на небольшие кусочки свежий помидор; очистить и порезать на маленькие кусочки колбаску, или ветчину и т. д.; хорошенько промыть и вытереть салфеткой яйца; порубить мелко зелень. Если желаете, можно сделать своеобразное мясное ассорти из выше перечисленных мясных продуктов, соблюдая при этом, чтобы общий вес примерно соответствовал указанному. Например: можно взять по 20 г колбасок, ветчины и варено-копченной грудинки. Колбаски нарезать «кубиками», ветчину – на маленькие «сегменты», а грудинку – тонкой «соломкой».

Теперь ставим сковородку на средний огонь, ждем минуту-две и наливаем растительное масло. Как только масло разогреется, закидываем вначале лук (можно сразу же посолить и поперчить), перемешиваем хорошенько и пассируем его в течение одной-двух минут. Затем кладем мелко порезанные помидоры и следом, вдогонку отправляем мясные продукты. Еще раз перемешиваем и обжариваем в течение одной-двух минут.

Теперь берем яйцо и, аккуратно разбив, осторожно вливаем его содержимое в заранее подготовленную миску. Каждое яйцо необходимо проверить на предмет свежести. И только теперь их можно отправить в сковородку. Посолить, поперчить по желанию. Если вы желаете чтобы желтки яиц немного затвердели, тогда следует просто накрыть сковородку плотно крышкой.

Минуты через 2 – 3, когда яичница будет готова, выкладываем его на тарелку и посыпаем мелко нарезанной зеленью (укропом, кинзой…). Некоторые предпочитают добавить еще и мелко рубленный чеснок. Также неплохо будет посыпать сверху тертым сыром.

Можно обойтись и без репчатого лука, но с луком – вкуснее, однако.

Жаркое в горшочке

Жаркое в горшочке. Фото автора

Сам бы ел, да жить охота!

(Поварские поговорки)

Естественный отбор

Недавно я понял, что могу работать практически в любом ресторане. Ну, если не мира, то России уж, точно. Произошло это «открытие» совершенно случайно, буквально в двух шагах от дома.

Питерцы наверняка помнят ресторан «Дворянское гнездо», расположенный на территории одного их трех бывших юсуповских дворцов. Он знаменит еще и тем, что там обедали канцлер Германии Колль и президент России Ельцин, по приглашению последнего.

Я довольно часто там прохожу и, скорее, в силу своей поварской привычки, принюхиваюсь к запахам, доносящимся из кухни. Поверьте мне, – по запахам исходящих из кухни ресторана можно вынести немало интересных сведений

о достоинствах или недостатках того или иного заведения.

– Ах! – мечтательно воскликнул я, – как было бы здорово, если вдруг мне довелось тут работать. И дом рядом, и место шикарное. Да и зарплата, наверное, немаленькая. Как никак «Гельмут Коль» и все такое…

– Но, где, там… – оборвав свои фантазии и уже поравнявшись непосредственно с кухней, продолжил я про себя.

– Таких, как я, полным-полно, как «собак нерезаных». Здесь, вероятно, работают ассы своего дела, виртуозы и волшебники от кулинарии. Там, наверное, стоит такая навороченная аппаратура, что я даже не буду знать – с какого боку к ней следует подойти. Да-а, а может все это и к лучшему, – чего мне позориться, ведь…

Не успев до конца закончить свою мысль я неожиданно (буквально на секунду) замер: дверь кухни, выходящая на улицу была слегка приоткрыта и то, что довелось «зацепить» краешком глаз, сразило меня наповал.

За рабочим столом стоял симпатичный молодой повар в нарядной униформе и неспешно отбивал эскалопы широкой тяпкой. Солнечная полоска света падала ему прямо на лицо, ярко высвечивая его искрящиеся темные кудряшки. Далее я отметил его высокий открытый лоб, сосредоточенный взгляд черных пронзительных глаз, ровный прямой нос и …истлевшую на четверть сигарету в уголку рта.

Суровые законы жизни

Мой близкий друг, родственники которого живут на Полтавщине, делится своими впечатлениями от поездки на Родину. Мне – родившемуся в советские времена – совершенно излишне рассказывать о гостеприимстве, об открытой и щедрой душе простого украинского селянина, а потому, Алексей, с присущим ему юмором, сразу приступает к самому главному:

– Представляешь, дядька, дабы не забыть своих многочисленных родственников, которые разъехались по всему белу свету, всех кабанчиков назвал именами племянников. И теперь, по двору бегают «нюрки», «мыколы», «галины» и так далее… С интересом разглядывая упитанных поросят, деликатно осведомляюсь: «Дядько, а де ж я?».

На что, старик, махнув рукой, как бы нехотя извещает:

– Та-а… Тебе ми з»їли ще на Різдво…» («Да-а… Тебя мы съели ещё на Рождество…")

Жаркое в горшочке

Сегодня мы с вами приготовим блюдо, которое не представляет особого труда и его способен приготовить абсолютно любой человек, который способен держать в руке рюм… э-э, простите, – нож. Это – жаркое в горшочке. Вы его потом можете обозвать так, как вам захочется. В домашних условиях для его приготовления нам потребуются следующие продукты:

Свинина (бескостная шея) – 750 г;
Лук репчатый – 300 г;
Картофель – 1 – 1,2 кг;
Грибы (шампиньоны свежие или консервированные) — соответственно 300 г свежих или 1 банка консервированных (425/190 – брутто-нетто);
Томатная паста (25%-ная) – 100 г;
Чеснок – 3 – 4 дольки;
Специи (соль, черный перец молотый, лавровый лист, укроп);
Бульон – 1 л;

Из инвентаря:
Противень (с бортами) – 1 шт;
Жаростойкие горшки (кашники) – 5 шт. (по 0,5 л);
Половник (черпак);
Прихватки – 2 шт;

Для начала следует подготовить продукты к работе. А это означает:
а) Приготовить бульон;
б) Разморозить и подготовить мясо;
в) Обжарить грибы;
г) Спассировать томатную пасту;
д) Почистить и подготовить к нарезке овощи: картофель, лук и чеснок.

Ну а теперь пойдем прямо по пунктам.
Итак:
а) Начнем с самых ленивых, которым, ну, совсем не хочется возиться с курицей, мясом и так далее. Ставите на плиту чайник с водой, включаете его и, пока он закипает, достаете бульонные кубики. Любые, какие вам только нравятся: куриные, грибные, говяжьи. В количестве трех штук. Если в российских рублях, то это обойдется вам не более чем в пять рублей, (на всякий случай оговорюсь: на момент начала 2006 года).

Этапы приготовления жаркого в горшочке. Фото автора

А теперь я обращаюсь к экономным хозяйкам: хорошо бы нам «убить сразу двух зайцев», а? К примеру, если у вас имеется курица или окорочка, то можно сварить из них бульон с таким расчетом, чтобы, когда мы отольем из него немного (примерно 1 л) для нашего жаркого, то осталось бы вполне достаточно для первого блюда. К бульону можно отварить в отдельной кастрюле рис, либо вермишель.

Одна курица заменяет собою примерно 3 – 4 средних окорочка (это я про концентрацию бульона). Только учтите: не вздумайте солить бульон до того, пока мы не отольем от него то количество, которое необходимо нам для жаркого. То же самое, можно сказать и в отношении бульона с мясом. В конце концов, поскольку мы собираемся готовить жаркое, то, следовательно, «второе» у нас уже, можно сказать, есть. А потому, на первое можно (и полезно!) похлебать просто бульон с рисом (вермишелью), а курицу (окорочка, мясо) убрать в холодильник (на ужин, или на «завтра»).

б) Переходим к мясу. Полагаю, мне не нужно объяснять, что собой представляет кусок свиной шеи? Повторяю – бескостной. Она продается отдельными блоками различного веса (от 1 до 3 кг). Если у вас дома свой родной кабанчик, тогда я снимаю перед вами свою тюбетейку. Парная свинина, она и в Африке парная.

Вначале следует разморозить мясо. Зачищаем мясо и срезаем ненужные пленки. Промываем хорошенько мясо. Затем нарезаем так, как вам нравится, но только учтите, что пласты не должны быть толще 1 сантиметра. Лично я режу так, как показано на фото. Хочу заметить, что свинину с не меньшим успехом можно заменить молодым барашком (можно с косточкой), либо молодой телятиной. Мясо следует порубить помельче.

в) Опять же, возвратимся к нашим ленивым ученикам. Практически в любом сельпо продаются банки с консервированными грибами. Вам только останется не перепутать большую (800/380 г) банку с маленькой (425/190 г) которая нам и нужна. Они встречаются цельные, а бывают уже нарезанные. Так вот, потрудитесь их хотя бы порезать, если вам попадутся целые.

Свежие шампиньоны тоже довольно распространены. С них следует содрать кожицу, промыть хорошенько под струей холодной воды, обсушить слегка полотенцем, порубить тонкими пластинами и обжарить на сковородке с добавлением масла. Минут пять. Сколько лить масла, полагаю, сами догадаетесь. Но не переборщите. Некоторые (и я в их числе) перед жаркой вначале отваривают грибы. Как говорится – «береженного, Бог бережет». Вам я также советую последовать моему примеру, хотя, к шампиньонам это не относится. Во время жарки можно слегка только посолить и поперчить грибы.

г) Хорошей пастой является иранская паста, концентрация которой составляет до 30%. То есть, чем больше процент концентрации, тем она значит и гуще. Нам понадобится спассировать всего 100 г томатной пасты, но я советую: раз уж вы открыли банку с пастой (какая бы она ни была – большая или маленькая), то лучше её всю пропассировать. Так она дольше потом сохранится в стеклянной банке в холодильнике и, к тому же, будет уже готова к любому употреблению.

Здесь также существуют большие, маленькие и совсем маленькие (50 г) банки с томатом. Если это большая (880 г) банка, то для того, чтобы ее спассировать нам понадобится 100 – 120 г растительного масла. Нагреваем сковороду, наливаем масло и вываливаем туда содержимое банки. Теперь, нам придётся очень часто помешивать пасту столовой ложкой или лопаточкой, так как если это дело оставить без присмотра, то паста может подгореть, а сковороду потом сложно будет отмыть. Просто, потерпите и постойте немного возле плиты, помешивая и наблюдая – как постепенно паста впитывает в себя масло. Огонь должен быть средним. Пяти минут вполне достаточно для пассировки. Дайте остыть, а затем оставьте для нашего рецепта

в отдельную маленькую мисочку 5 чайных ложек пасты, а остальное, как я уже сказал выше, переложите аккуратно в стеклянную банку, закройте крышкой, чтобы не обветривалась и – в холодильник.

д) Наконец, последнее. На самом деле, как вы в этом сами убедитесь вскоре, данный рецепт, наверное, самый легкий из всего, что будет представлено далее. Вам следует только заранее подготовить все продукты и сырыми сложить все в горшок. Все остальное за вас сделают духовка, или печь. Поэтому, пусть вас не пугает столь пространное описание данного блюда.

Лук чистим, промываем и разрезаем пополам. Затем каждую половинку луковицы режем на четыре части. И так – все луковицы. Весь порезанный лук равномерно распределяем по всем горшочкам. Посыпаем сверху в каждый горшок по полчайной ложки соли и по четверти чайной ложки молотого черного перца. Следом кладем по 1 листочку лавра благородного и по 1 чайной ложки томатной пасты. Все подготовленное и порезанное мясо также разделяем на 5 равных частей и отправляем вслед за луком. То же самое проделываем и с обжаренными (или консервированными) грибами. Теперь нам остается только положить в горшочки порезанный на такие же куски, что и лук, картофель (см. фото), заполнив им горшочек до самых краев и залить приготовленным бульоном.

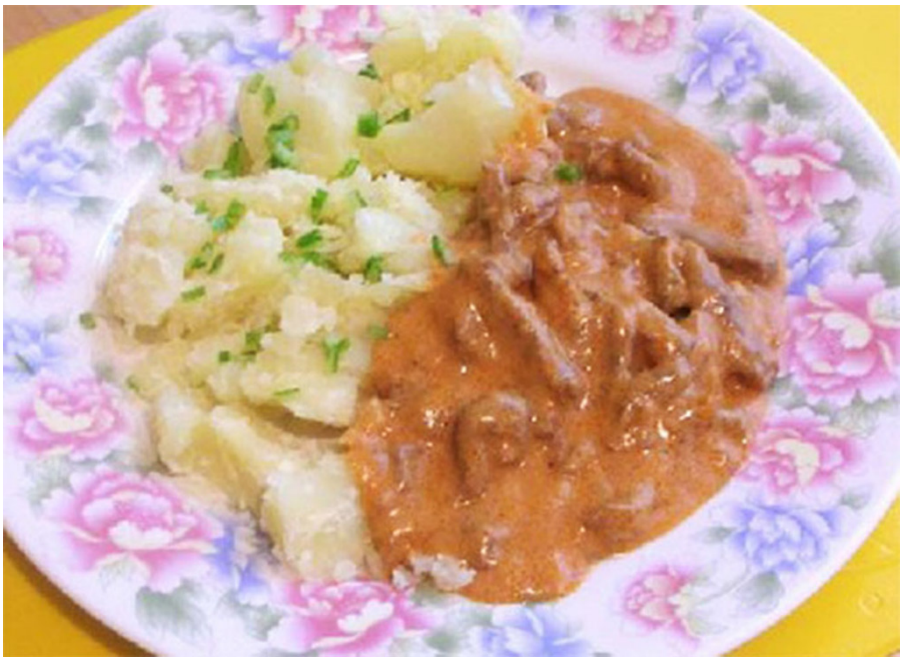
В «ленивом» варианте поступаем следующим образом: растираем в порошок кубики и также равномерно распределяем их по всем горшочкам, а затем заливаем кипятком (можно холодным). Бульон (воду) заливаем до самого верха, чтобы он покрыл картофель. Все горшки устанавливаем на противень и осторожно ставим в предварительно разогретую (200 – 220 градусов по С) духовку. Всё.

Примерно через 40 – 50 минут наше жаркое должно быть готово.

Проверить готовность очень легко: проткнуть ножом несколько картофелин. Если нож спокойно проходит сквозь картофель, то блюдо в целом уже готово.

Нам с вами остается только произвести завершающий штришок: посыпать в центр каждого горшка предварительно протертый чеснок и посыпать рубленым укропом. Приятного аппетита!

Бефстроганов



Бефстроганов. Фото автора

– Ты не знаешь, что там ООН, насчёт Гондураса решил?

– Кто «он»?

(Из к/ф «Афоня»)

Моим учителям…

Глядя на немалую часть сегодняшнего поколения молодых людей, в сознании которых хамское поведение или наглая выходка расценивается как раскованность, а грубый и пошлый юмор – как удачная острота, невольно переносишься в своё недавнее прошлое и, сравнивая, приходишь к выводу, что мы жили, все же, намного интереснее.

И первая мысль, которая приходит сразу вслед за подобными рассуждениями – «наверное, я старею». И, тем не менее, невозможно списать на старость то, с чем приходится сталкиваться почти ежедневно. Когда совсем юные подростки-девочки, идя по улице и абсолютно не стесняясь и не обращая

внимания на окружающих, средь бела дня, совершенно спокойно пересыпают свою речь таким «изысканным трехэтажным» матом, от которого бывалого боцмана контузило и опрокинуло бы за борт, мне, откровенно говоря, становится немного не по себе. Когда более 80% встречаемых мною детей, закончивших школу, не умеют не только связно излагать свои мысли, грамотно говорить, но сплошь и рядом пишут с ужасающим количеством грамматических и орфографических ошибок, мне становится грустно. Когда молодые люди, утратив элементарную вежливость, былую галантность и учтивость, в разговоре с противоположным полом употребляют такие слова, от которых вянут и отваливаются уши, мне с горечью приходится констатировать, что размах деградации затронул значительный пласт сегодняшней молодежи. И это только в Санкт-Петербурге! Что же, в таком случае, можно сказать об остальных регионах?

Впрочем, ничего удивительного здесь нет. После развала Союза и последующего вслед за этим огромного количества экспериментов, связанных с реформой школьной программы, отвечающей веяниям «нового времени» и с учетом изменившейся политической ситуации, мы «успешно» добились лишь одного: с присущей нам энергией, с завидным упорством, и привычкой – впадать в крайности («ломать – не строить!»), мы легко расстались с действующей системой школьного образования и живо переписав (в который раз!) историю собственного народа, предоставили нашим детям взамен… кукиш с маслом. С единственной разницей, что теперь, для того, чтобы получить хотя бы приблизительный уровень того образования, который в недалеком прошлом имел право любой гражданин получить бесплатно, следует раскошелиться на немалую сумму денег. Но даже и это не гарантирует Вам ничего, поскольку прежних учителей и педагогов уже не найти «днём с огнём».

В ВУЗах дело обстоит не намного лучше. Поэтому, вряд ли стоит удивляться такому огромному количеству неквалифицированных молодых кадров, заполонивших собою конторы и офисы крупных, средних и мелких предприятий страны. Ценностные ориентиры этих молодых людей, с «легкой руки» и подачи средств массовой информации, с их плоской по содержанию, но эффективной (с точки зрения внедрения в сознание молодежи представления о «новом образе жизни») рекламой, уже давным-давно сместились из области духовных приоритетов в область сугубо материальную и потребительскую. Главная цель сегодняшнего молодого человека – добиться уютного и тепленького местечка в какой-нибудь фирме, где платят много денег. Очень много. Чтобы в первую очередь –

можно было бы купить машину, затем – квартиру. Дальше – у кого какая фантазия. В этом и заключается весь смысл жизни. И для достижения этой цели, многие готовы, если потребуется, буквально пройти по головам, не брезгуя никакими средствами.

Я же, с теплотой вспоминаю нашу школу номер 4 им. А. Навои, наш класс, наконец, наших учителей и преподавателей. До чего же мне повезло в жизни с учителями!

«Лицом к лицу лица не увидать,
Большое видится на расстоянии…»

Это сейчас, спустя столько лет (и чем дальше, тем больше!), я начинаю сознавать – какие, оказывается, замечательные педагоги жили рядом с нами, щедро одаривая своей теплотой, заботой и лаской, наполняя детские души любовью и знаниями, которые столь необходимы для становления независимой личности.

Как же мне отблагодарить Вас, уважаемая ЛЮБОВЬ МОИСЕЕВНА ЮХТМАХЕР, за то, что мне выпало огромное счастье – быть непосредственно одним из ваших учеников? Ваши уроки русского языка и литературы никогда не изгладятся из моей памяти. Потому, что Вы искренне и всей душой любили свой предмет и сумели привить эту любовь своим ученикам. Мне никогда не забыть, как на уроке, посвященном Есенину, рассказывая о его творчестве и читая стихи, Вы не сдержались, и у Вас на глазах выступили слезы. И как весь класс, затаив дыхание, (пока Вы снова, не взяли себя в руки) слушал Вас с таким вниманием, что не обратил внимания на школьный звонок, извещающий об окончании урока.

Если верить окружающим, то «четверка», которую Вы поставили мне по русскому языку и литературе заработана мною честно.

Мне до конца своих дней не простить себе того, дорогой МИХАИЛ МИХАЙЛОВИЧ БЕЛОУСОВ, что на Ваших уроках по химии я частенько был невнимателен. И даже «тройку», полученную по вашему предмету, я считаю незаслуженно завышенной. Только теперь, по истечении многих лет, я осознал, что Вы являлись не только хорошим педагогом, но еще и настоящим Воспитателем, сумевшим внушить своим подопечным такие понятия, как Честь, Совесть, Благородство.

Я в неоплатном долгу перед Вами, уважаемая МАРА МОИСЕЕВНА РЕЙХЕР. А ведь, как я боялся Вас и особенно вашего предмета – математики. И, оказывается, напрасно. Потому, что Вы сами же развеяли школьный миф «грозной учительницы», когда однажды, окончив школу, я навестил Вас дома. Я застану Вас

такой «домашней», доверительно теплой и сердечной, что на всю оставшуюся жизнь, Вы останетесь в моей памяти именно такой. А «тройкой» по алгебре и особенно «четверкой» по геометрии я горжусь, по сей день.

Ну, почему же Вы не спросили меня о детекторном приемнике, уважаемая ВЕРА ВАСИЛЬЕВНА ПОПОВА? Вы ведь прекрасно знали, что это единственная тема из всего, что я знал по физике, причем на «пять». И, тем не менее, Вы сжалились и поставили «тройку» вместо справедливо заслуживающей меня «двойки».

Наконец, я хочу до самой земли поклониться Вам, уважаемая АННА ВАСИЛЬЕВНА ИВКОВА, – моя первая учительница, научившая меня писать, читать и считать. Помните, как 1 сентября 1964 года, собрав нас во дворе школы, и обратившись ко мне, Вы спросили: «Как тебя зовут?». Растерявшись и полностью оробев, я лишь испуганно промямлил: «Не знаю», и все вокруг засмеялись, а я окончательно струсил, решив, что теперь уж, меня точно не примут в школу?

Через десять лет, после окончания школы, мне удастся собрать подавляющее большинство нашего класса. В ресторане гостиницы от ВАО «Интурист» мы «оторвались по полной», прекрасно проведя время и делясь друг с другом впечатлениями и воспоминаниями о нашей школьной жизни. И хотя стол наш был по современным меркам достаточно скромным, главное блюдо, заказанное нами на «второе», почему-то, зафиксировалось в памяти. Конечно же – бефстроганов…

Совет от мудрого каа

Работал у нас в ресторане гостиницы «Бухоро» от ВАО «Интурист», дядя-Гриша – бухарский еврей. Замечательной души человек. Отменный повар, специалист экстра-класса.

Я же, несмотря на то, что трудился в филиале, почти ежедневно приходил в главный корпус, чтобы сдать выручку в кассу. Касса находилась рядом, между кухней и залом, и потому довольно часто мне доводилось сталкиваться с этим умудренным жизненным опытом человеком.

Всякий раз, проходя мимо, я вскидывал вверх руку и приветствуя, вопрошал: «Как дела, дядь-Гриш?». На что неизменно получал один и тот же ответ: «Средненько».

Однажды, я не вытерпел:

– Дядя-Гриша, почему Вы всегда отвечаете «средненько»?

И он мне пояснил:

– Понимаешь, дорогой, ты еще молод и не достаточно

опытен. Тебя окружают самые разные люди. Если на вопрос: «Как дела?», ты ответишь: «отлично», то рискуешь навлечь на себя всякого рода завистников и нехороших людей. Если же скажешь: «плохо» – по тебе «протопчутся»… в конечном итоге, запинают и заклюют. А потому, всегда выбирай «золотую середину» и отвечай: «средненько», не дразня и не давая повода, как – тем, так и другим.

Бефстроганов

Вот, что мне удалось вычитать о бефстроганове в «Энциклопедии заблуждений о главном», составленным С. А. Мазуркевичем:

«Многие думают, что это блюдо, называемое также „Беф а-ля Строганов“, было придумано самим графом Александром Григорьевичем Строгановым, долгое время бывшим генерал-губернатором Новороссии. Однако это не так. По обычаю богатых людей того времени, он держал в Одессе так называемый открытый стол (любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо с улицы). Чтобы угостить на больших приемах множество людей и вкусно, и в то же время не очень дорого, кто-то из графских поваров и придумал это ставшее впоследствии знаменитым блюдо».

Мой рецепт может несколько отличаться от «классического», поскольку я вообще не склонен к слепому копированию какого бы то ни было блюда. Скажу более: практически в любом ресторане, в это блюдо принято добавлять сливки, скептически относясь к пассированной или – упаси боже! – сырой муке. Мне же, милее и ближе испытанный временем старый «столовский» вариант. («Совок», кАнешнА же, чего с него возьмёшь…) Бефстроганов

Масло растительное – 200 мл;
Говядина (вырезка) – 1 кг;
Лук репчатый – 400 г;
Томат-паста (20 – 30%-ная) – 70 – 80 г;
Сметана (15 – 20%-ная) – 400 г;
Мука – 20 г;
Вода кипяченая – 350 – 400 мл;

Для гарнира:
Картофель – 1,2 – 1,5 кг;
Масло растительное – 60 мл;
Специи – соль, перец, карри;
Зелень (укроп) – 1 пучок (30 г);

Чеснок – 3– 4 дольки;

Как всегда, для начала подготовим все необходимое: чистим лук, промываем, нарезаем полукольцами; говяжью вырезку промываем, зачищаем от пленки, разрезаем поперек волокон на «кружочки», толщиной примерно по 1 – 2 см, отбиваем слегка и нарезаем тонкими брусочками длиной 3 – 4 см, с приблизительной массой в 8 – 10 г; пассируем томат-пасту; извлекаем сметану и муку.

Этапы приготовления бефстроганова. Фото автора

Наливаем масло в казан или латку и ставим на огонь. Как только масло нагреется, забрасываем лук и хорошенько перемешиваем. Можно сразу посолить и поперчить. Через 5 – 7 минут, когда лук слегка зарумянится, опускаем мясо и вновь все тщательно перемешиваем. Накрываем слегка крышкой и оставляем минут на 6 – 8. Через каждые 2 – 3 минуты, необходимо следить за процессом жарки и помешивать периодически, чтобы мясо не подгорало.

По окончанию указанного времени, когда весь образовавшийся сок испарится, следует положить 2 столовые ложки томатной пасты и, тщательно перемешав содержимое казана, подождать 1 – 2 минуты, после чего, всыпать 1 столовую ложку муки, вновь тщательно перемешать и спустя минуту,

залить кипяченой водой. Либо – размешать венчиком (в отдельной ёмкости) муку, с небольшим количеством холодной воды (150 – 170 мл) и затем, осторожно влить эту смесь, интенсивно при этом помешивая содержимое латки. Естественно, перед этим, следует долить в мясо кипяченую воду.

Через пару минут, пламя конфорки следует убавить почти до «минимума». Все это время полагается помешивать, пока масса не приобретет однообразную консистенцию. После чего, можно закинуть сметану, перемешать, дождаться, когда содержимое снова дойдет до кипения, подождать 2 – 3 минуты и можно выключать плиту.

Параллельно с жаркой мяса, следует поставить на огонь кастрюлю с водой и чищеной картошкой. Когда картофель сварится, осторожно слить воду, забросить в кастрюлю мелко порубленный укроп вперемешку с чесноком, полить сверху растительным маслом, посолить, закрыть плотно крышку и хорошенько потрясти кастрюлю с тем, чтобы содержимое перемешалось внутри.

Наконец, можно приступать к раскладыванию: сначала гарнир, а рядом, сбоку черпачок бефстроганова и – конечно-же – соус-подливу.

Форель в фольге

Форель, запеченная в фольге. Фото автора

– За зебры хватай его, за зебры хватай!…

– «Хватай»… – дразнит Герасим. – Командер какой нашелся… Шел бы да и хватал бы сам, горбатый чёрт… Чего стошшь?

(А. Чехов «Налим»)

Охота на сома…

Раннее осеннее утро. Я просыпаюсь от сырости и обнаруживаю себя лежащим на краю палатки, возле самого выхода. Зябко поёживаясь от холода, выползаю наружу и, пока все остальные ребята спят, намереваюсь проверить сети, что были поставлены нами накануне. Медленно и осторожно бреду вдоль закеша, всматриваясь в густые заросли камыша, растущие по обе стороны коллектора. Стараясь не вспугнуть рыбу и пробуждающуюся ото сна природу. Горизонт на востоке едва подернут розоватой дымкой. Кругом – благостная тишина и безмолвная красота!

Наконец, мой слух улавливает сначала странный шорох, а вскоре и – всплеск воды. Звуки исходят как раз из того места, где расставлены сети. Я на цыпочках подкрадываюсь ближе и замечаю нечто, барахтающееся в шелковых путах.

– Гриша! Гриша!! – кричу я в сторону палатки – Скорее, сюда!!

Вскоре из-за бугра нарисовывается фигура моего старшего товарища – охотника и рыболова «до мозга костей».

– Смотри, Гриш: бобёр!!

Приятель, щурясь сквозь очки, внимательно всматривается в воду, а затем, усмехаясь, выдаёт:

– Сам ты – «бобёр»… Это – ондатра – обыкновенная водяная крыса…

Благодаря хлопчатнику – самой распространенной культуре Узбекистана – вся территория республики аккуратно испещрена многочисленными водными коллекторами-закешами, в которых очень хорошо прижились многочисленные виды рыб, начиная от карася, леща, мелкой плотвички и заканчивая белым амуром, змей-головой и здоровенными сомами, весом в десятки килограммов

Понятное дело, что ловить рыбу – занятие более привлекательное, чем собирать хлопок. Это мы усвоили ещё на первом курсе…

С самого утра всем было ясно, что норму нам не собрать, а потому, дружно решили проявить братскую солидарность: если и предстоит получать «звездюлей», то никому не будет обидно.

«Комбайном» промчавшись по грядкам, мы вышли на противоположную сторону хлопкового поля, очутившись на краю узкого коллектора, служащего своеобразным рубежом – границей, отделяющей один колхоз от другого. Спустившись по крутому откосу вниз, к самому берегу, все ребята, не сговариваясь, стали пристально вглядываться в поросшую камышами воду.

– Во-во! Видели?! – возбужденно воскликнул Миша, указывая на небольшую заводь, у самого берега.

– Ага! – поддержал своего земляка из Кагана Леонид, разглядев в воде темную спину сазана – Рыба тут есть!

Внезапно, совсем рядом, раздался мощный всплеск. Вероятно, какая-то крупная рыбина, шлёпнув своим широким упругим хвостом, ушла под воду, дразня и раззадоривая рыбаков.

– Э-эх… – растроенно промолвил Леня – Жаль, удочки с собой не взяли…

– Какие, на хер, удочки: тут ведь мелко! – сообразил более

опытный Гриша – Ребята, а ну давай: вы трое садитесь здесь, перекрывая собою закеш, а мы с Дамиром и Славиком сядем на сто метров повыше. И – будем медленно двигаться навстречу друг другу…

Друзья заметно оживились. Все принялись наперегонки стаскивать с себя одежду, оставшись, вскоре, в одних сатиновых трусах. У всех в глазах легко можно было прочесть знакомый азарт «двоешника» и искателя приключений. Мы с Шамилем и Леней плюхнулись в теплую речушку, усевшись на задницы и растопырив как можно шире свои бедра. Воды и в самом деле оказалось по колено. Мишу мы упросили остаться на берегу: надо же, хоть, кому-то собирать и складывать в фартук пойманную рыбу!

Поначалу, ничего интересного не происходило. Елозя задницами по илистому дну, мы медленно, но верно двигались навстречу своим товарищам, шаря под водой руками и следя за тем, чтобы на стыке между нами не было широких щелей и зазоров.

Через какое-то время, до нашего слуха стали доноситься едва разборчивые, приглушенные голоса наших друзей. Постепенно, мы стали различать их отдельные реплики и комментарии.

– Уй, блин! – явственно донесся до нас голос Славика.

– Чё – есть?! – узнал я встревоженный голос Гриши.

– Хрена-а… лягушка какая-то…

Неожиданно, я почувствовал, как что-то ткнулось мне прямо между ног.

– Ой! – в то же самое мгновение, чуть не подскочил на месте мой «сосед» Шамиль, турок-месхитинец, родом из под Ташкента. – Чуть в трусы не зашёл! Глянусь тебе!

Подвергать сомнению клятву «горячего джигита» было излишне, ибо и без того, его огромные красивые черные глаза выкатились настолько, что он сам стал похож на рыбу-телескопа.

И в следующую секунду, Леня, с диким возгласом «попалась, ссучка!», вытащил на поверхность приличного трехсотграммового карася и восторженно тряся им над головой, крикнул в сторону берега:

– Держи, Миш!

Почти одновременно с Леонидом, с другого конца, донёсся хриплый бас Гриши:

– Миша! Давай сюда: смотри, какого сазанчика я поймал!

Вскоре, когда расстояние между двумя группами товарищей сократилось до десяти метров, мы обратили внимание на заметную и частую рябь, появившуюся на поверхности «зеркала» мелкой речушки. К тому времени, почти каждый из нас

выбросил на берег не одну рыбину. Рыбы оказалось настолько много, что она стала залезать к нам в трусы, пытаясь найти там своё убежище от цепких рук преследователей.

Я благоразумно решил прикрыть «нежное хозяйство» одной рукой. Впрочем, очень скоро мне пришлось убедиться, что не я один такой «умный». Почти все друзья вдруг заделались «однорукими». Между тем, это не преминуло сказаться на эффективности и производительности улова. Более того, плотность рыбы была настолько высокой, что отдельные «шустряки» стали, буквально, перепрыгивать через нас. Кругом стоял сплошной мат, среди которого, особо можно было выделить самое частое и распространенное: «Уй, бл#-#-ть!»

– Руки! – отчаянно призывал бедный Гриша, своим осипшим низким голосом – Руки вытащите из трусов!!

Находившегося на берегу Мишу, также «снесло»: загоревшись желанием поучаствовать лично и плюнув на подбирание, он мигом разделся и кинулся в серёдку, в самую гущу. Ребятами овладел сумасшедший кураж: никто уже не интересовался ни ухой, ни копченым жерехом, ни жареным сазаном. Всем было интересно голыми руками нащупать крупное упитанное тело, схватить его и выбросить на берег. Я оглянулся назад: многие рыбины, покувыркавшись по крутому склону, вновь скатывались в закеш. Однако, всем уже было, что называется, «по боку»: разгоревшийся азарт было уже невозможно унять. Окончательно «зажравшись», мы перестали довольствоваться средними (тянущими почти на килограмм) экземплярами, великодушно отпуская их на свободу, со словами «иди и приведи к нам своих родителей!». Каждым из нас овладело страстное желание – удивить товарища чем-то необычным. И вскоре, этот случай представился.

– Уй, бл#-#-ть!!! – перекрыл все крики, душераздирающий вопль немногословного Дамира, отчего, все вдруг мгновенно притихли – Сом!! Бля буду: здоровенный, собака!!! Выскользнул, сучара…

И, глянув на нас, с Шамилем:

– В вашу сторону «пошёл»…

В ту же секунду, моя вторая рука автоматом опустилась между ног, крепко зажав огрызок моего мужского достоинства.

Меж тем, ребята внимательно сосредоточились, поскольку «смычка», можно сказать, уже состоялась: расстояние между двумя группами сократилось до 4 – 5 метров. Напряженная тишина изредка нарушалась взволнованным перешептыванием и знакомыми диалогами:

– Ой!

– Чё: поймал?

– Х#й: к тебе «пошел»…

Всем непременно захотелось предстать тем самым героем, который вытаскивает на берег этого великана! Всем, кроме… меня. Видать, об этом догадалась и сама жертва, тихо и ласково уткнувшись через минуту в мои крепко сжатые между ног кулачки. Осторожно, ослабив одну руку, я нежно провел по склизкой голове монстра, словно гладя и успокаивая… А затем, цепко обхватив обеими руками за туловище этого «морского дьявола», с криками «ура-а! поймал!!», вскочил на ноги и стал с трудом пробиваться к берегу. Возле самой кромки, когда, казалось бы, дело уже сделано, это склизское чудовище, весом в 5 – 6 килограммов, прямо на глазах у всей изумленной публики, стала медленно, но верно сползать меж моих цепких когтей. И плюхнулось снова в воду. Невероятный стон огласил окрест лежащие хлопковые поля…

– Сели! – неожиданно приказал вдруг Гриша, первым вышедший из оцепенения – Быстро, все сели: вода мутная, он никуда не уйдёт!

Опытный рыбак оказался прав: через минуту, тот же самый сом был благополучно извлечен им лично. А я, поспешно поправив свои трусы, бросил короткий взгляд вовнутрь. Так, на всякий случай…

Форель, запеченная в фольге

Собственно говоря, ничего сложного в этом рецепте нет. Полагаю, что форель вполне доступная по цене рыба.

Следует только, постараться выбрать рыбу по-свежее. Как это определить? Ну, во первых, по «зебрам» и глазам: жабры должны выглядеть вполне «здоровыми», а глаза – без всякой мутности, серости и прочей дряни. Это не сложно разглядеть даже не специалисту. Во вторых, рыба должна быть выпотрошенной и (желательно) очищенной. Мне, например, за десять рублей, хозяйка сама вызвалась очистить форель. Ну и хай с ним, с червонцем…

Этапы приготовления форели в фольге. Фото автора

Предположим, вы выбрали форель, весом в полтора-два килограмма. Это то, что нам надо.

Форель (очищенная) – 1,5 – 2 кг;
Зелень (укроп) – 5 г;
Лимон – 1/2 шт;
Специи (соль, перец, приправа к рыбе) – по вкусу;

Вначале, рыбу следует хорошенько промыть под струей холодной воды. Вырезать жабры и выколоть глаза. Последнюю операцию я совершаю со страхом, представляя себя ужасно корчащимся в муках, на «том» свете. Но, тут уж, ничего не попишешь… Затем, наступает очередь специй.

Лично я особо не заморачиваюсь особо. Прозаично солю, перчу и посыпаю немного специальной приправой для рыбы. Кроме того, добавляю мелко порубленную зелень укропа и сбрызгиваю слегка соком выжатого лимона. Всё!

Теперь, необходимо расстелить фольгу. Затем, обязательно обильно смазать сливочным маслом и только потом уложить на неё форель. Перед этим, необходимо сделать несколько поперечных разрезов на теле рыбы (но, только до позвоночника!) и вложить в образовавшиеся щели дольки лимона. После чего свернуть аккуратно фольгу кверху, завернуть края и поставить в разогретую до 200 градусов по Цельсию духовку. Понятное

дело, что фольгу с рыбой следует прежде уложить на обыкновенный противень.

Время запекания, как правило, определяется «на глазок». Обычно, оно не занимает более сорока – пятидесяти минут. Причем, минут за 10 – 15, необходимо раскрыть фольгу, чтобы форель покрылась соответствующей корочкой и испарилась лишняя влага.

По извлечению рыбы из жарочного шкафа, вам останется только проявить собственную фантазию – как по-красивше подать её гостям. Например, в глазок вставить черную маслину, а также заменить, увядшие в процессе запекания дольки лимонов, на свежие.

Поджарка

Поджарка с гречей. Фото автора

«Царь, на радости такой,
Отпустил всех трех домой»

(«Сказка о царе Салтане», А. Пушкин)

Загадочная русская душа

Не знаю – как вас, но меня и по сей день ввергает в ужас эта концовка знаменитой детской сказки А. С. Пушкина.

Нет, вы только себе представьте: после того, как ему сломали и искалечили личную жизнь, после такой чудовищной серии предательств, подлогов и обманов, за малейшую из которых, ещё совсем недавно «законопатили» бы на веки вечные в Сибирь, царь-Салтан так легко и великодушно прощает их всех и отпускает домой.

Это какой же душой следует обладать? Правильно, – русской.

Это один «полюс». А вот и другой – отрывок из «Апокалипсиса нашего времени» В. В. Розанова:

> «Русь слиняла в два дня. Самое большее – в три. Даже „Новое Время“ нельзя было закрыть так скоро, как закрылась Русь. Поразительно, что она разом рассыпалась вся, до подробностей, до частностей. И собственно, подобного потрясения никогда не бывало, не исключая „Великого переселения народов“. Там была – эпоха, „два или три века“. Здесь – три дня, кажется даже два. Не осталось Царства, не осталось Церкви, не осталось войска, и не осталось рабочего класса. Что же осталось-то? Странным образом – буквально ничего. Остался подлый народ, из коих вот один, старик лет 60 „и такой серьезный“, Новгородской губернии, выразился: „Из бывшего царя надо бы кожу по одному ремню тянуть“. То есть не сразу сорвать кожу, как индейцы скальп, но надо по-русски вырезывать из его кожи ленточка за ленточкой. И что ему царь сделал, этому „серьезному мужичку“?»

Такой вот диапазон.

В конце прошлого столетия довелось мне поработать в одном из кафе, расположенном в очень уж неудачном и глухом месте, среди дворов, на проспекте Стачек. Было оно настолько малопосещаемым и нерентабельным, что, промучившись с многочисленными рекламными акциями, которые никоим образом не изменили положения дел, было решено использовать его исключительно для банкетов и свадеб. С этой целью срочно были напечатаны и разосланы специальные флаеры-визитки в несколько ЗАГСов и организаций, и дело немного сдвинулось с «мертвой точки».

Обслуживающий персонал состоял всего из трех-четырех человек: администратор (она же – экспедитор, она же – помощник повара, она же, иногда – бухгалтер), буфетчицы (она же – посудомойщица, она же – уборщица), повара (он же – заведующий производством, он же – грузчик) и, собственно, самого хозяина, являющегося главным снабженцем маленького предприятия..

Мною наскоро было составлено приблизительное меню, которое наиболее оптимально учитывало как технико-производственную составляющую, так и все имеющиеся в наличие ресурсы и… постепенно мы стали по-немногу окупать свое существование. В целом, типичная картина среднего российского бизнеса.

Теперь, я подхожу к главному герою своего повествования.

Я сознательно не упомянул еще об одном нашем работнике потому, что для меня так и остался не выясненным до конца его статус.

С обратной стороны нашего кафе, противоположной центральному входу, имелся «черный ход», выходящий во двор, окруженный со всех сторон домами и с мусорными контейнерами в центре.. Там, перед самым выходом находилось небольшое помещеньице, пустовавшее бесхозно. И именно эту площадь наш предприимчивый молодой хозяин, мудро руководствуясь старой русской поговоркой:«Голь на выдумки хитра», быстро переоборудовал в некое подобие «забегаловки», поставив за наспех сколоченную стойку простого русского парня по имени Сережа. Таким образом, из одной торговой точки, путем нехитрых комбинаций получилось две: одна «элитная», с парадным входом, предназначавшаяся для «высоких» гостей, свадеб и торжеств, и – с обратной стороны – обычная «забегаловка», со скромным входом для простого рабочего люда и бомжей разных мастей.

Моя же кухня находилась посередине двух миров, а потому картины, ежедневно происходящие как в обычном кафе, так и в «зазеркалье», достойны того, чтобы послужить основой для сюжетов великих классиков русской литературы.

К Сереже я проникся сразу и безоговорочно. Это тот редкий тип русских людей, простых до откровения, сочетающих в себе крестьянскую практичность и мужицкую хитрость, которая, впрочем, лежит на поверхности и раскусить которую не в состоянии разве что ребенок. Внешность его напоминала мне молодого Есенина, только сильно приземленного и без какого-либо налета поэзии и вдохновенности в глазах. В сущности, он олицетворял собою один из типов современной русской прозы, очень близкой к литературным героям В. Шукшина.

Родившись под Колпино и живя довольно продолжительное время в Петербурге, он уже успел порядком «подпортить» свои гены от непосредственного соприкосновения с городской жизнью и соблазнами, искушающими целомудренную деревенскую душу. И, тем не менее, в редкие минуты, когда мы оставались с ним одни, после очередной опрокинутой стопки, он вдруг преображался и с нежнейшим трепетом начинал вспоминать свое прошлое: детство, дом, родителей, всецело доверившись мне и нисколько при этом не стесняясь. В такие минуты он был самим собою, откровенно презирающим и осуждающим свое теперешнее состояние и тоскуя по ушедшему куда-то навсегда, дорогому и близкому.

Очень часто нам доводилось оставаться на ночь в кафе: ему

не хотелось уезжать в Колпино, а мне было откровенно лень, тратить время на дорогу домой, чтобы утром вновь возвращаться обратно. Мы составляли стулья, строя из них некое подобие кроватей и, после обильных возлияний и откровенных задушевных бесед, засыпали далеко за полночь, чтобы с рассветом вновь проснуться к обычной жизни.

Так мы и прожили, большую часть нашего времени, проводя вместе, на работе, иногда ссорясь и ругаясь чуть ли не до драки, но чаще всего подкалывая и подначивая друг друга, или – что было чаще – над различными рода посетителями и клиентами кафе.

Он не гнушался никакой «черной работы», берясь за нее с остервенением и быстро справляясь с нею в два счета. Правда, позже мог этим попрекнуть. Но, тут уж, как говорится, ничего не поделаешь.

Однажды меня обязали, вычистить все кастрюли в кафе: их следовало отскоблить от «многовековой» накипи, налёта, сажи и гари. Естественно, Сережа вызвался надраить их вместо меня. В течение дня я старался обходить мойку стороной, поскольку находящийся там мой приятель «сложил все маты в один мешок» и, поливая ими меня и остальных сотрудников, добросовестно драил всю имевшуюся в наличии посуду. Уже ближе к вечеру, когда я проставился поллитровкой, мой друг немного отошел и, зайдя вскоре ко мне на кухню, радостно отрапортовался:

– Иди глянь, как я их отпидарасил!

Войдя на мойку, я только тихо ахнул: на полках в ряд были выстроены совершенно новенькие, словно из магазина, кастрюли, радуя глаз своими ослепительно чистыми боками. Я понял все без слов и тихо поплелся за второй бутылкой…

Но ничего вечного, как известно, не бывает. Как гласит одна французская пословица: «Если у вас всё хорошо, не переживайте – скоро это закончится». Вскоре наше кафе вынуждено было закрыться и наши пути с Сережей разошлись. И только теперь, совсем недавно, до меня дошло: насколько, оказывается, я привязался к этому простому парню и проникся к нему симпатией; насколько мне не хватает сейчас его шуток, острых замечаний, злого сарказма, искренних обид, открытого смеха и даже его грубого мата, без которого не мыслима ни одна настоящая русская душа.

P. S. Не так давно я узнал, что Сережа находится в больнице. «Что-то с легкими» – сообщили мне неопределенно, когда я попытался расспросить про диагноз. И чуть позже, навестив его, я выяснил, что работая в каком-то подпольном антикварном магазине Сережа, практически проживая в сыром бетонном

подвале этого заведения, ежедневно чистил от сажи и копоти старые самовары, которые затем сбывались предприимчивым хозяином иностранным туристам за крепкую валюту.

Крестьянская поджарка

Вот перечень продуктов, необходимых для приготовления следующего блюда.

Масло растительное – 200 мл;
Свинина бескостная (шея) – 1,5 кг;
Лук репчатый – 200 г;
Капуста белокочанная – 500 г;
Морковь – 250 г;
Томат-паста – 100 г;
Специи – по вкусу;
Вода кипяченая – 1 л;
Зелень – 1 пучок;
Чеснок – 5 – 6 долек;

Свое блюдо я решил окрестить «Крестьянской поджаркой», поскольку все ингредиенты, присутствующие в данном рецепте, вполне доступны и согласуются с представлениями о традиционной пище простого земледельца и труженника. Правда, следует отметить, при этом, что в нынешнее время совсем не просто содержать, вырастить и продать скотину. Говоря проще – совсем даже невыгодно. В этом мне пришлось убедиться на примере моего товарища, купившего не так давно троих поросят и попытавшегося выгадать, таким образом, в перспективе хоть какую-либо прибыль. Однако, никакой выгоды он в конце так и не увидел. А потому, я советую приобрести мясо на рынке, либо в магазине: выходит намного дешевле.

Мясо необходимо промыть и порезать на кубики (15 х 15 х 15 мм). Почистить овощи и подготовить их к последующей тепловой обработке: лук мелко нашинковать полукольцами; капусту освободить от кочерыжки и порубить «шашечками»; морковь разрезать вдоль, затем каждую половинку еще раз вдоль и уже потом, развернув поперек, порубить ее на сегменты; дольки чеснока очистить и мелко порубив, сложить в отдельную маленькую мисочку; укроп помыть, хорошенько стряхнуть и также мелко перерубить.

Ставим казан или глубокую латку на плиту, наливаем растительного масла и даем возможность нагреться. Вначале забрасываем свинину, хорошенько все перемешиваем и оставляем

жариться, не забывая периодически помешивать содержимое казана шумовкой. По истечении некоторого времени (примерно через 10 минут), забрасываем лук и шумовкой заставляем его опуститься на дно казана с тем, чтобы весь жар он взял на себя.

Через 2 – 3 минуты после закладки лука отправляем нашинкованную капусту и тщательно все перемешиваем. Огонь под казаном устанавливаем на средний и продолжаем жарить мясо с овощами еще в течение 5 – 7 минут. После чего посылаем вдогонку морковь.

Подождав еще 2 – 3 минуты, кладем в котел 2 – 3 столовые ложки томатной пасты (лучше – 25-ти или 30%-ной), хорошенько перемешиваем содержимое и через минуту заливаем горячую кипяченую воду. Снова перемешиваем, ждем, когда все закипит и убавляем пламя конфорки с таким расчетом, чтобы находящиеся в котле овощи с мясом едва-едва побулькивали.

В таком состоянии мы оставляем тушиться еще минут 20 – 25, после чего можно посолить и заправить специями. Я, например, добавляю немного хмели-сунели, красного жгучего перца и чуточку карри нежного. Перемешиваем и оставляем еще на 5 минут.

В конце закидываем рубленый чеснок, вновь все перемешиваем и выключаем конфорку.

Отдельно на гарнир к поджарке неплохо подходит греча или же отварной картофель. Сначала в порционные тарелки раскладывается гарнир, сверху заливается мясом с овощами и подливой, и в заключение все посыпается свежее нарубленной зеленью.

Курник

Курник. Фото автора

– Так ведь кражи не будет!
– Все уже украдено до нас…

(Из к-ф «Операция „Ы“ и другие приключения Шурика»)

Попасть как кур в ощип

Знаете ли вы, что Россия, оказывается, богата не только своими недрами и природными ископаемыми, но еще и обладает немалым количеством наивного и доверчивого населения, которое с легкостью может заглатывать любые наживки, предназначенные для простачков? Нет? Я тоже до поры, до времени не догадывался об этих способностях, всегда противопоставляя наш изворотливый и закаленный (в боях с бюрократией советской эпохи), трезвый ум и взгляд на жизнь, примитивному и наивному мышлению западноевропейцев, изнеженных и избалованных чересчур гуманными (а главное – реально действующими!) законами и окруженных действительной заботой и защитой государства от каких бы то ни было посягательств со стороны потенциальных нарушителей закона на личную жизнь, собственность, права и свободу своих граждан.

Вот и мы, на гребне исторических преобразований, решили

вдруг заделаться правовым государством, показав всему остальному миру, что тоже «не лыком шиты», а следовательно, также умеем заботиться о правах собственного населения, доверяющему (по старой российской привычке) своему государству не только право – высказываться от имени самого народа, но также и свои личные сбережения. Забыв немножечко о том, что тот путь, что проделали страны Западной Европы, занял не одну сотню лет. И что ценности, выработанные в ходе этого процесса, восходят своими корнями к римскому праву, являющемуся тем самым фундаментом, на котором и зиждется понятие, которое принято иметь в виду под термином «цивилизованная Европа».

Политические же институты России, никогда не опиравшиеся в своей деятельности на римское право, не имели ничего общего с основополагающими ценностями, провозглашаемыми Западной Европой, а потому всегда шли своим путем, что можно проследить на всем протяжении истории государства Российского. Исключение составляет лишь деятельность Петра I, осознавшего пагубность изоляции и отрыва от всего остального мира и попытавшегося своими реформами вернуть Россию в лоно цивилизации.

Я, конечно же, далеко не политолог, а потому вполне допускаю, что могу ошибаться в своих оценках, взяв на себя не свойственные мне функции аналитика или эксперта по данному вопросу. Но одно для меня очевидно и несомненно: там, где грань между государственными структурами и частным бизнесом является достаточно хрупкой (а порою – и вовсе отсутствует), именно при таком положении дел, становятся возможны такие «феномены», как нашумевший в свое время дефолт 1998 года, когда доллар вдруг, чуть ли не в одночасье подпрыгнул в цене почти в четыре раза (!), лишив последних сбережений подавляющую часть российского населения. Подтолкнув, тем самым, к самоубийству немалое количество людей, которые, доверившись провозглашаемым правительством декларациям, решили связать свою жизнь с малым бизнесом, заняв для открытия своего дела немалый начальный капитал и затем, оказавшись не в состоянии выплатить долги.

Как же иначе еще можно объяснить рядовому российскому обывателю возникновение и стремительное обогащение таких печально известных некогда «пирамид», как «МММ», «Константа» и многих других, подобных им.

Существует довольно распространенная версия о том, что, дескать, все «первооткрыватели» египетских пирамид умерли загадочной и необъяснимой смертью. Словно, некое справедливое

возмездие покарало тех, кто осмелился нарушить покой царственных особ.

Что ж, если это так, тогда можно быть уверенным, что в скором времени подобная же участь постигнет и тех, кто в современных условиях «делает деньги» на доверии простых людей, выманивая у них последние, честно заработанные трудовые крохи.

Не скрою, я тоже, в свое время, оказался жертвой махинации подобных финансовых структур. Правда, в отличие от других, более знаменитых сограждан, потерявших на этом внушительные суммы денег, я всего лишь «отделался» можно сказать «легким испугом», отдав «несчастные» триста рублей. И, все же, это послужило для меня крепким уроком на всю жизнь.

Пирамида Джокера

В середине 90-х годов прошлого века когда я, в очередной раз, оставшись без работы, безуспешно пытался найти подходящую фирму, в моей квартире раздался телефонный звонок. Звонила, как вскоре выяснилось, Оля – «старая знакомая», с которой одно время довелось мне вместе работать.

Выяснив, что в данный момент я нахожусь в активном поиске, она очень обрадовалась, что попала по адресу и что, наконец-то, ей представился шанс сделать ещё одно доброе дело и заодно поправить мое финансовое положение. А уж, как обрадовался я – и говорить не стоит.

– А что представляет собой моя будущая должность и что, собственно, от меня потребуется? – робко вопросил я ее, когда она, жертвуя своим временем, изъявила желание приехать и очень скоро оказалась у нас дома.

– Да ничего от тебя не потребуется, – успокоила она меня и добавила – все, что необходимо, у тебя и так имеется на твоих плечах.

Я почувствовал, как моё лицо залилось краской от такого комплимента, но постарался не подать виду, скромно опустив глаза и добавив про себя: «Ну, конечно же, не лох там, какой-нибудь».

Выяснив, что моя супруга также временно не работает, она не смогла скрыть своего восхищения:

– Надо же, как вам обоим повезло!!

Однако, все по порядку.

– Для начала, – объяснила гостья – вам следует приодеться в приличный костюм и вместе явиться на собеседование, которое состоится в конференц-зале гостиницы «Ленинград». Народу

будет много, но вы не переживайте, поскольку я замолвлю за вас свое словечко вышестоящему начальству и потому, все это будет выглядеть всего лишь пустой формальностью. А так как желающих занять столь выгодную должность (какую – я пока так и не понял) слишком много, то бесплатно она – понятное дело – не дается. Сейчас я заполню бланк с вашими данными, а тебе останется всего-навсего заплатить чисто символическую плату за вас обоих по 150 рублей. По окончании собеседования, для того, чтобы утвердить вас в должности, вам придется заплатить членский взнос в размере 300 рублей на брата и… можешь смело покупать самую большую лопату, которой можно было бы загребать столько денег, сколько в состоянии ты осилить.

– Кстати, – тут же, ошарашила она меня своим неожиданным вопросом, не давая толком «переварить» услышанное – ты какую машину предпочитаешь? Я, к примеру, собираюсь поменять свою «копейку», на которой к тебе приехала на «Джип-Черокки». И это несмотря на то, что работаю я всего лишь неполных пару месяцев.

Я был в совершенной растерянности. Если бы передо мной сидел совершенно незнакомый человек, то я, не размышляя ни секунды, послал бы его туда, куда обычно принято посылать на Руси в подобной ситуации. Но с Олей я проработал вместе бок о бок, почти три года, и никогда прежде не замечал за нею ничего такого странного, за что можно было бы подвергнуть ее здоровье хотя бы малейшему сомнению. Это была достаточно трезво мыслящая женщина, всегда ответственно подходящая к работе и вполне успешно справляющаяся со своими нелегкими обязанностями. Правда, с тех пор, как поменялось руководство комбината, наши пути разошлись, и я не имел ни малейшего представления о том, чем она все эти три года занималась. Однако, за такой короткий период она вряд ли могла «тронуться» умом. Тем более, я воочию видел ее перед собой и имел все основания полагать, что она почти нисколечко не изменилась с момента нашей последней встречи. Единственное, что несколько смущало меня, так это ее чрезмерная забота о моем благополучии. Тем не менее, подобное отношение я отнес на счет нашей старой дружбы.

В назначенный день и час мы с женой подъехали к гостинице «Ленинград». В фойе гостиницы было полно народа: всюду фланировали нарядно разодетые мужчины и женщины. Нас тут же встретила Оля и повела через все фойе куда-то вглубь, к своему непосредственному руководству.

– Пожалуйста, ничему не удивляйтесь и не задавайте никаких вопросов. Вам ясно?! – успела она нам коротко шепнуть, пока мы пересекали холл.

– О-о! Здравствуйте, мистер Саидов! – совсем по-дружески, как будто мы были знакомы, по меньшей мере, лет сто, поприветствовала меня немолодая, но приятная на вид женщина, в строгом деловом костюме. – Очень рада Вас видеть! Представьте, пожалуйста, нам вашу супругу.

– Мадам Саидова Елена – тут же отреагировав на происходящее, произнес я несколько театрально и торжественно, ожидая, что все мы сейчас дружно рассмеемся и перейдем, наконец-таки, к серьезному обсуждению нашей предстоящей работы. Однако, в ту же секунду, перехватив одновременно угрожающе-умоляющий взгляд Оли, осекся, задержав свою бурную реакцию.

– Очень рада познакомиться с Вами – продолжила на полном серьезе все та же женщина и представилась сама (уже не помню – как).

Через какое-то время наши взгляды с женой на мгновение пересеклись, и по ее недвусмысленному выражению я понял, ЧТО меня ожидает дома (ведь, она предупреждала!), хотя внешне, со стороны создавалось впечатление, что она безумно рада происходящему. Еще через пять минут я уже вполне уверенно и открыто разглядывал окружающих меня «мистеров» и «миссис» всех мастей, которые как сельди в консервной банке заполнили собою все пространство обширного фойе гостиницы. Возле каждой небольшой группки имелись свои «Оли», а иногда и «вышестоящая инстанция». Последних, я тоже легко узнавал по строгим костюмам, добродушным лицам и характерным репликам, которые обычно можно услышать лишь в фильмах про старую добрую Англию викторианской эпохи.

Я не стану описывать, как нас потом всех пригласили в зал; как весь этот «спектакль» сопровождался сумасшедшим скандированием специально нанятой клаки, для того, чтобы возбудить, заразить и загипнотизировать аудиторию; как в сопровождении идиотской и чересчур громкой музыки, на сцену выскочил какой-то человек, в обязанности которого входило проинформировать вновь прибывших «счастливчиков», о том – как им крупно повезло, что они вовремя явились сюда; как нам на школьной доске демонстрировали – каким образом, в геометрической прогрессии будет расти наша прибыль, если мы завербуем и приведем сюда таких же охламонов, какими являлись сами; как нам с женой не дали в первую же минуту этого сумасшедшего действа встать с места и уйти домой. И еще много-много другого, в том же духе. Все это гадко и противно даже теперь, когда я пишу эти строки.

Видимо, поняв, что мы всё уже давно «раскусили»,

руководством организации было дано указание, чтобы Оля ни в коем случае не отпускала нашу чету, хотя бы до первого антракта. Ведь, в противном случае, мы подавали дурной пример остальным «ослам», что явно не входило в намерения организаторов данного «шоу». А зрителей собралось не менее 500 человек. А сколько таких дней было до и после нас, одному Богу известно…

Прощаясь в антракте с Олей, мы очень благодарили ее, стараясь не смотреть ей в глаза. Мне было очень стыдно за нее, и я старался, чтобы моя «старая знакомая» этого не заметила. Впрочем, она (я уверен) все прекрасно поняла.

Едва очутившись на «свободе», мы с женой тут же глубоко вдохнули свежего балтийского воздуха и медленно побрели вдоль набережной Невы.

«Боже мой, – пронеслось почему-то у меня в голове, – а я ведь, за всю свою жизнь никуда её так и не свозил! Мы даже прогуливаемся вместе редко. Надо срочно исправляться…»

Наконец, поравнявшись с каким-то маленьким бистро, супруга вдруг предложила:

– А давай возьмем здесь коньяка?

– На какие деньги, Лена?! – изумился я.

– На последние – спокойно, но твердо ответила она. – Я знаю, что ты завтра найдешь достойную работу, и мы снова заживем хорошо. Даже ещё лучше.

И в ту же секунду, я неожиданно расслабился: меня всегда поражало ее хладнокровие в исключительно тяжелых для семьи ситуациях, а потому, в ту минуту, был безмерно благодарен ей за то, что она не только сама верит в меня, но и пытается убедить в этом своего супруга.

Мы выгребли из карманов все, что было, взяли по сто граммов коньяка, маленькую плитку шоколада и «отметив» наше печальное событие, не спеша, двинулись в направлении нашего дома. На душе сделалось как-то хорошо и тепло.

Предаваясь каждый своим мыслям, мы, брели, взявшись за руки, вдоль гранитной набережной. Подставив себя навстречу холодному осеннему ветру и улыбаясь хмурым питерским облакам. Мы действительно в этот момент были счастливы как никогда.

Курник

Для теста:
Маргарин сливочный – 250 г;
Кефир (обычный) – 800 мл;

Мука в/с – 1,3 – 1,5 кг;
Сода пищевая – 1 ч. ложка;
Уксус 9%-ный – 15 г;
Соль – 1,5 ч. ложки;

Для начинки:
Курица (или окорочка) – 1 шт. (или 1,5 кг);
Лук репчатый – 700 г;
Картофель – 800 кг;
Вода (обычная) – 150 мл;
Специи для маринада – по вкусу;
Масло растительное – 10 г;

Разрезать курицу на достаточно крупные куски. Если вместо курицы вы решили использовать окорока, то каждый из них разрубается на три части. Складываем курицу в глубокую миску или кастрюлю. Зачищаем репчатый лук и, промыв и перешинковав, соединяем его с курицей. Солим, перчим черным (или красным) молотым перцем, добавляем щепотку майорана, чуть-чуть карри нежного (пряности – на ваше усмотрение) и тщательно обминаем и перемешиваем руками в течение одной минуты. Затем бросаем пару лаврушек и плотно утрамбовываем. Закрыв крышкой, отправляем кастрюлю в холодильник, а сами приступаем к замесу теста.

Этапы приготовления курника. Фото автора

В отдельной кастрюле растапливаем на маленьком огне маргарин, вливаем кефир и 1 – 2 чайные ложки соли. Все хорошенько размешиваем и засыпаем муку, только не всю сразу, а примерно 80% от всей предназначенной массы. В столовую ложку перекладываем 1 чайную ложку соды и гасим ее уксусом, держа ложку над кастрюлей с мукой. Стряхиваем гашеную соду в кастрюлю и энергично замешиваем тесто руками. Тесто должно быть достаточно эластичным и не очень крутым. Периодически следует понемногу добавлять муки, одновременно помешивая тесто. Затем накрыть кастрюлю с тестом крышкой и отставить в сторону на 15 – 20 минут. После чего снова обмять хорошенько тесто и, снова накрыв крышкой, отставить в сторону еще на 20 минут.

На подпыленный мукой стол выложить все тесто и разделить его на две неравные части: на 1/3 и 2/3. Меньшую часть временно отправляем обратно в кастрюлю, а большую часть теста раскатываем в прямоугольный пласт со сторонами, равными сторонам противня. Наворачиваем тесто на скалку и переносим его на предварительно смазанный растительным маслом противень с высокими бортами…

Достаем из холодильника кастрюлю с курицей и луком и равномерно выкладываем содержимое на тесто. Сверху обкладываем кружочками заранее почищенного картофеля. Толщина кружочков картофеля не должна превышать 1 сантиметр. Следует усеять ими всю площадь начинки.

Теперь достаем малую часть теста и также раскатываем его аналогично предыдущему. Естественно, этот пласт должен быть тоньше первого. Наворачиваем его на скалку и аккуратно переносим на противень, поверх начинки. Края плотно защепляем с нижним слоем теста, а в середине пласта делаем небольшое отверстие диаметром приблизительно в 5 сантиметров. Осторожно вливаем в отверстие 150 г воды и ставим противень в предварительно нагретую духовку (до 140 – 150 градусов по Цельсию). Плотно закрываем дверцу духовки и при такой температуре оставляем примерно на 1,5 часа.

Необходимо, чтобы курник равномерно пропекся со всех сторон, в противном случае, развернуть противень. Проверить готовность курника легко: для этого острым ножом следует проткнуть картофель и курицу. Если все ингредиенты готовы, то можно выключать духовку. Следует обязательно проследить, чтобы во все время готовки отверстие, проделанное в тесте, оставалось свободным. То есть, чтобы оно не было перекрыто ни

курицей, ни картофелем.

Готовый курник должен оставаться на противне с высокими бортами. На подставку можно подложить влажную салфетку или полотенце, а уже на последнее поставить сам противень с курником. Сверху курник смазываем сливочным маслом и даем ему возможность немного «отдохнуть».

Затем аккуратно разрезаем тесто сверху на квадраты и переносим их на порционные тарелки. А уже на них укладываем начинку столовой ложкой. Самая же вкусная и аппетитная часть это нижнее тесто, которое пропитывается соком, выделяемой начинкой во время запекания. Ее можно оставить и на утро: холодный остывший курник не менее вкусен, чем горячий.

Пироги

Пироги. Фото автора

– …А ты, старая, по амбару помети, по сусекам поскреби.

(Из русской народной сказки «Колобок»)

Тесто универсальное

Меня всегда интересовало – что же это такое – «сусеки»? Ведь, не «с потолка» оно взялось? И только не так давно, открыв словарь В. Даля, я узнал, что «сусек» – (цитирую) закром, сукром, отгороженный ларь в амбаре, житнице, для сыпки зернового хлеба.

Вот какие, оказывается, существуют поговорки, связанные с этим словом: «Полны сусеки – богатый мужик», «По сусеку глядя месят квашню», «Не то хлеб, что в поле, а то хлеб, что в сусеке», «В сусек не пойдет, а в брюхо пойдет (съедят)». Одним словом, «Век живи – век учись.»

Вот и мы с вами, попробуем поскрести и, возможно и у нас наберется на свой «колобок». Но прежде чем испечь, следует приготовить тесто. А какое тесто? И я вам отвечу: Универсальное. Ничего необычного в его составе нет. Более того, в нем даже

отсутствуют яйца. И, тем не менее, это тесто отлично подходит для таких изделий, как «пироги (с любой начинкой)», «пирожки (печеные, жареные), «беляши», «пицца», «ватрушки» и т. д. Этим рецептом со мною поделилась одна замечательная женщина, работавшая у нас, в шахматном клубе имени Чигорина, в гардеробе. Было это в году 1986 или в 1987-ом.

С тех пор, вот уже более 20 лет, этот рецепт пользуется большим успехом у моих друзей и знакомых, за его относительную легкость в приготовлении и широкий спектр применения.

Маргарин или масло сливочное – 120 г;
Сметана 15%-ная – 250 г;
Вода кипяченая – 250 мл;
Соль – 1 ч. л.;
Дрожжи (любые) – 20 – 25 г свежих или 1 пакетик (10 – 15 г) сухих;
Мука в/с – 1 кг;
Масло растительное – 30 – 40 г;
Сахар + вода (для дрожжей) – 1 ч. л. + 60 мл;

Нам будет нужна эмалированная кастрюля (емкостью в 3 – 4 л) и венчик для размешивания. Для начала необходимо растопить в отдельной мисочке маргарин или масло сливочное и влить его в кастрюлю. Затем добавить сметану. Ополоснуть коробочку или баночку с остатками сметаны теплой кипяченой водой (250 мл) и слить ее также в кастрюлю. Посолить и размешать хорошенько содержимое венчиком. Если вы собираетесь приготовить тесто для пирога со сладкой начинкой, тогда в эту смесь можно добавить щепотку (совсем чуть-чуть) ванильного порошка.

В отдельной чашке размельчаем свежие дрожжи, засыпаем 1 чайную ложку сахара, вливаем теплую (но не горячую!) кипяченую воду (60 – 70 мл), размешиваем тщательно до образования однородной массы и ставим чашку с разведенными дрожжами на край плиты, недалеко от огня. Пока дрожжи подходят, подготавливаем все необходимое для замеса теста: муку, масло растительное. Подогреваем слегка нашу смесь из сметаны и маргарина примерно до 30 градусов по Цельсию.

Вообще, я рекомендую предварительно просеять муку. Тогда тесто будет пышнее, обогатится кислородом и быстрее подойдет. Теперь, от всей просеянной муки берем примерно 750 г и засыпаем ее в кастрюлю, на муку выливаем разведенные дрожжи. Теперь, не затрагивая самого нижнего слоя (маргарин

со сметаной), мы перемешиваем дрожжи с мукой. Смешав быстрыми круговыми движениями дрожжи с мукой, мы активно начинаем смешивать все содержимое кастрюли и замешиваем тесто. В конце замеса (через 1 – 2 минуты), вливаем масло растительное и вновь хорошенько обминаем тесто так, чтобы оно полностью впитало в себя растительное масло. Можно заметить, как постепенно тесто становится более податливым и легко отходит от стенок кастрюли, становясь более «послушным и ручным». Консистенция теста не должна быть слишком жидкой или наоборот – слишком густой.

Закончив месить, мы посыпаем слегка тесто мукой и ставим в теплое место, накрыв кастрюлю крышкой. Только проследите, чтобы кастрюля с тестом не находилась слишком близко от огня – это тоже плохо. Когда тесто поднимется в первый раз (а это произойдет примерно через 25 – 35 минут, в зависимости от дрожжей), следует хорошенько обмять тесто, закрыть крышку и отставить его еще на 30 – 40 минут. Через указанное время наше «Универсальное» тесто будет готово.

Если вы все делали так, как я вам описал, то в конечном счете, у вас должно получиться 1,3 – 1,4 кг готового теста. Невозможно с точностью даже до десятков граммов рассчитать конечный результат, потому что очень многое зависит, прежде всего, от качества самих продуктов. Из нижеприведенного случая вам станет понятно – о чем я хочу сказать.

Пироги с начинкой

«Ну, уж начинку можно было бы и не описывать – она есть везде» – скажете вы. Согласен. И, тем не менее, мне кажется – вдруг вы что-то перепутаете и сделаете не так, как нужно. Поэтому, вы уж меня простите за мою «въедливость» и упрямство.

Из всего многообразия существующих начинок мы с вами возьмем только две – самые распространенные – с капустой и с яблоками. Эти две начинки больше всего зарекомендовали себя в наших семьях.

Пирог с капустой

Тесто «универсальное» – 1,3 кг;
Капуста белокочанная – 800 г;
Лук репчатый – 100 г;
Яйцо куриное – 100 – 120 г (3 шт);
Масло растительное – 100 г;
Вода кипяченая – 150 мл;

Специи – соль, перец – по вкусу;
Желток – 1 шт;

Берем средний кочан капусты, разрезаем его пополам. Вырезаем кочерыжку и начинаем нарезать поперек (толщиной в 3 – 5 мм), а затем, развернув на 90 градусов, порезанные полукольца капусты, еще раз рубим. То есть измельчаем капусту. Наливаем в латку или сковороду с достаточно высокими бортами масло (100 г), нагреваем ее и забрасываем порубленную капусту. Можно сразу посолить и даже поперчить по вкусу.

Пока капуста жарится, очищаем одну большую луковицу (100 г), нарезаем ее также мелко и забрасываем вдогонку капусте. Перемешиваем все и заливаем (150 мл) горячей кипяченой водой, прикрываем латку крышкой и оставляем тушить еще 15 – 20 минут, на среднем огне. Периодически не забываем помешивать.

Если принять во внимание, что в процессе чистки, а затем и в результате тепловой обработки неизбежны потери в массе, то в конечном счете, готовая обжаренная капуста с луком должна весить не меньше 600 – 650 грамм. Добавляем в остывшую начинку 3 сваренных вкрутую яйца, потерев их на крупной терке, или порубив ножом, и все тщательно перемешиваем. Все – начинка готова.

Теперь включаем духовку на средний огонь и пусть она себе пока разогревается. А мы, тем временем, берем наше «подошедшее» тесто, выкладываем на подпыленный мукой стол и разрезаем его на две неравные части (800 г и 500 г). «Малую» часть теста пока отставляем в сторону: она, как вы, вероятно, догадались, будет нам служить «верхом» будущего пирога. Берем скалку и раскатываем из «большей» части теста прямоугольник размерами с обычный противень. Наворачиваем его на скалку и, подставив предварительно смазанный слегка маслом противень, разворачиваем снова, но уже на лист. Подтягиваем и поправляем (если это необходимо), края, следя за тем, чтобы толщина теста была везде одинаковая.

Берем охлажденную начинку и распределяем ее равномерно по всему периметру. Затем раскатываем «малую» часть теста, придав ей также форму такого же прямоугольника, что и первый. Ввиду меньшего веса он должен получиться такой же по размерам, но заметно тоньше первого. Наворачиваем нежно на скалку и, перенеся на пирог, осторожно закрываем начинку. Соединяем края двух прямоугольников и хорошенько защипываем. Теперь берем 1 желток, разводим его таким же количеством холодной воды (40 – 50 мл), хорошенько

взбалтываем и промазываем хорошенько всю поверхность будущего закрытого пирога.

К этому времени духовка должна нагреться до 180 – 200 градусов по Цельсию. Осторожно ставим противень в духовку, закрываем дверцу и ждем минут 30 – 35. Как правило, большинство духовок пекут неравномерно: то одна сторона горит, то другая, то «низ», то «верх» подгорает. Это уже каждый сам, зная «нрав» своей печи, должен делать для себя какие-то поправки, исходя из сказанного. Я, к примеру, через 15 минут «поворачиваю» противень с пирогом на 180 градусов вокруг «оси» и затем жду еще минут 10 – 15. Одним словом, нужно довести пирог до готовности, иными словами испечь, чтобы он выглядел у вас так, как выглядит на фотографи. Или – ещё лучше и красивее.

Готовый пирог остается только смазать сливочным маслом и накрыв листом пергамента, дать ему несколько остыть с тем, чтобы потом можно было разрезать так, как вы того сами желаете.

Пирог с яблоками

Тесто «универсальное» – 1,3 кг;
Яблоки – 800 г;
Сахар – 3 – 4 столовые ложки;
Желток – 1 шт;

Пирог с яблочной начинкой готовится почти аналогично пирогу с капустой, с небольшим отличием – он относится к «полуоткрытому» типу пирогов. Это хорошо видно из фото. Во всем остальном процедура приготовления пирога с яблочной начинкой практически ничем не отличается от вышеописанного способа. Единственное – не забудьте во время замеса теста добавить чуть-чуть ванилина. Кроме того, некоторые добавляют во время замеса теста одну – две чайные ложки сахара.

Помимо капусты и яблок, вы можете использовать какие угодно начинки: с мясом, луком, грибами, сметаной и яйцами, различными ягодами. Следует только учесть, что пироги условно делятся на «открытые», «полуоткрытые» и «закрытые». Глянув на фотографии, вы всё поймете сами, поскольку они красноречивее всяких слов, сами говорят за себя: тут можно увидеть все этапы приготовления пирога.

Пирожки меньшиковские

Тесто «универсальное» – 1,3 кг;

Ливер (сердце, печень, легкое) – 700 г;
Лук репчатый – 500 гр;
Масло растительное150 гр;
Специи – соль, перец черный молотый;

Всем известна русская поговорка: «Из грязи да в князи». И, тем не менее, к Александру Данилычу, лично я, отношусь с большим уважением, ибо он своим бесстрашием, своей преданностью к Петру Великому, своей любовью к Родине, наконец, всей своею жизнью и биографией показал всем нам – как надо «выходить в князи». Вполне возможно, что мое видение и оценка этой личности не совсем верны в свете реальных исторических событий. Более того, я допускаю, что данный образ у меня мог сложиться только после просмотра блистательно поставленного фильма «Петр Первый» и благодаря талантливой игре актеров. И, все же…

Впрочем, известно, что «Меньшиков происходил от дворян белорусских. Никогда не был он лакеем и не продавал подовых пирогов. Это шутка бояр, принятая историками за истину.» (А. С. Пушкин)

И, тем не менее, стереотип Меньшикова – выходца из низов и продавца пирожков с потрохами крепко засел в сознании большинства людей. А потому, я позволю себе порассуждать и далее в этом ракурсе.

Эпизод, когда А. Меньшиков «торгует» пирожками, показался мне очень трогательным и глубоко символичным, отражающим саму суть и сущность русской жизнии, сочетающей в себе, с одной стороны, открытость нараспашку своей души, и с другой – ее непредсказуемость, заставляющая человека искусно и ловко лавировать между «сциллой и харибдой».

На мой взгляд, именно этот момент наиболее ярко характеризует петровского сподвижника, прекрасно понимающего: «чего стоит – жить на Руси» и осознающего свое социальное происхождение, словно говоря: «Я не забыл – откуда я вышел и потому премного благодарен судьбе и твоей милости, государь».

Вот почему я решил «обозвать» меньшиковскими пирожки, которые нам сегодня предстоит сделать. Начинкой будет служить обыкновенный ливер: легкое, почки, печень, сердце и так далее. Словом то, что являлось обычной распространенной и доступной пищей для большинства жителей России того времени. Люди, далекие от кулинарии непременно отвернутся от нас с вами сейчас и начнут фыркать: «фу-фу»!

Давайте, снисходительно их простим: они ведь не знают, что

грамотно и вкусно приготовленный ливер может быть точно таким же деликатесом, как мороженое для старика -Хоттабыча из одноименного фильма. Не случайно, гурманы и тонкие ценители от кулинарии, а в последнее время и многие «простые смертные», готовы платить немалые деньги за «суп с потрошками» и пирожки с «сердцем и печенью».

Тесто, как мы вновь видим, конечно же, «Универсальное». Для того, чтобы приготовить начинку, нам следует сначала промыть, а затем поставить варить: печень (лучше телячью), сердце и легкие. Печени можно взять 300 граммов, а сердце и легкие – по 200 граммов. Варить можно в одной общей кастрюле. Предварительно: с печени снимается тонкая пленка, сердце разрезается пополам, легкое разрезается на 3 – 4 части. Все это хорошенько и тщательно промывается под холодной водой и только затем ставится варить. Перед закипанием, на поверхности бульона начинают постепенно всплывать свернувшиеся белки. Её аккуратно следует собрать и удалить. Как только вода закипела, следует посолить (1 чайная ложка), убавить пламя конфорки почти до минимума, закрыть плотно крышкой кастрюлю и оставить вариться на 30 – 40 минут. По окончанию варки, складываем весь ливер в отдельную посуду и даем остыть.

Пока сварившееся мясо остывает, мы чистим с полкило лука и шинкуем его сначала вдоль, а потом поперек. То есть – как обычно. На плиту ставим сковороду, наливаем 150 – 200 мл растительного масла, разогреваем немного и затем опускаем в него порезанный лук. Сразу же солим (1 чайная ложка) и перчим (полчайной ложки черного молотого перца) и помешиваем время от времени на среднем пламени.

Тем временем, подготавливаем мясорубку и пропускаем через мелкую решетку подостывший отварной ливер, порезав его предварительно на «удобные» для мясорубки кусочки. Через 7 – 8 минут после лука, в сковородку забрасываем пропущенный через мясорубку ливер, заливаем 150 мл горячей кипяченой воды и помешиваем. Все вместе тушим на среднем огне 10 – 12 минут и по окончанию времени выключаем. Начинка готова. Кто желает – может поэкспериментировать с пряностями, но делать это следует во время тушения, а не в конце.

Пока начинка остывает, переходим к тесту. Готовое поднявшееся тесто выкладываем на предварительно посыпанный мукой стол и делим его на три приблизительно равные части. Затем, взяв одну из частей, слегка растягиваем, придавая форму утолщенного жгута с приблизительным диаметром – 3 – 4 сантиметра. Теперь, взяв нож, начинаем резать этот «жгут»

теста поперек на несколько равных кусочков, по 45 – 50 гр каждый. Скатываем образовавшиеся кусочки теста в круглые заготовки для пирожков и собираем их в ряд, на некотором расстоянии друг от друга на краю стола, а сами «переходим» к следующему куску теста и проделываем точно такую же операцию. Когда мы будем подходить к завершению третьего (последнего) куска теста, наша «первая» партия заготовок уже почти «подойдет» и ее можно раскатывать на небольшие, толщиной 5 мм и диаметром 8 – 10 см «лепешки», усеяв ими стол по всему периметру. Из всего теста, имеющегося в нашем случае, таких пирожков у нас должно получиться где-то 28 – 32 штуки. Следовательно, все наши заготовки для пирожков необходимо будет разделить на два противня, то есть на два раза по 14 – 16 штук.

Включаем духовку и, пока она разогревается, раскладываем начинку на первую партию раскатанных «лепешек»-заготовок. Фарш следует раскладывать «на глазок», с таким расчетом, чтобы по окончанию раскладывания первой партии, в чашке осталась бы половина от первоначального его количества. Лепить, я полагаю, не сложная наука. Лепить можно по-разному, главное – хорошо залепить, чтобы содержимое пирожков во время выпекания на вытекло наружу. Я, к примеру, леплю «лодочкой». Слепленные полуфабрикаты укладываем на предварительно смазанный маслом противень, на некотором расстоянии друг от друга и оставляем на «расстойку» в теплое место, как можно повыше. «Расстойка» – необходимая операция, если вы хотите, чтобы пирожки ваши были пышными и красивыми. За те 8 – 10 минут, что они «стоят», вы можете немного перевести дух, либо – приступить к «последней» партии заготовок.

Как только духовка разогреется до 180 – 190 градусов по Цельсию, мы «запускаем» в нее первую партию с пирожками. Лучше всего, если вы не поленитесь и «пожертвуете» для этих целей одно яйцо. Сливаем в небольшую чашку желток и наливаем 50 – 60 мл воды и размешиваем до однообразной массы. Этим «раствором» смазываем поверхность наших будущих пирожков перед тем, как они войдут в печь. Белок от яйца можно слить в банку, закрыть крышкой и поставить в холодильник: он еще пригодится при приготовлении тортов или того же безе.

Пока «первая» партия печется, мы аналогичным способом готовим вторую. Слепив и разложив на смазанный маслом противень оставшиеся пирожки, мы также ставим их на «растойку». Тем временем, первая партия к тому времени должна уже быть почти готова. Обычно, на выпекание уходит от 20 до 30 минут. Многое, как я уже говорил на предыдущих

уроках, зависит от различных факторов. Стоит ли переворачивать противень другой стороной, убавлять или – наоборот – прибавлять пламя и так далее – все это решать уже вам, исходя из индивидуальных особенностей и «капризов» вашей духовки. Самый главный «инструмент», который редко ошибается, это глаз. Как только первая партия будет готова, ее следует вытащить и протереть все пирожки кисточкой или тряпочкой, смазанной в масле. Дать немного остыть и затем собрать пирожки в глубокую миску или в широкое и плоское блюдо. Так же выпекается и вторая партия пирожков.

Западный цикл

Жульен

Жульен. Фото автора

Э… м-м… доктор Борменталь, умоляю вас: мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это плохо, я ваш кровный враг на всю жизнь.

…Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими. А из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно приготовляли в Славянском Базаре.

(М. Булгаков «Собачье сердце»)

Что в имени тебе моём…

К сожалению, сколько бы ни пытался выведать, я так и не узнал, что же это была за вкуснятина, которую отведал доктор Борменталь, опрокинув перед тем рюмку водочки. А жаль. Лично я, очень дорого заплатил бы за рецепт, который некогда

так славно умели готовить на Славянском базаре[2].

И, все же, полагаю, что буду недалек от истины, если выскажу свое предположение, что это был жульен. Уж, больно хочется мне в это поверить, поскольку, на мой взгляд, вполне подходит для того чтобы им можно было бы оперировать после очередной стопки охлажденной водки. Кроме того, жульен хорош тем, что может быть не только замечательной горячей закуской, но и являться самостоятельным блюдом. К нему одинаково прекрасно подходят на гарнир как, рис, так и отварной картофель, присыпанный слегка укропом.

На всем пространстве интернета, а точнее – Рунета, я так и не нашел ни истории возникновения этого блюда, ни этимологии. Понятно, что, скорее всего, оно имеет французские корни, но уж очень бы хотелось знать всю «подноготную».

Мое первое знакомство с жульеном произошло много-много лет тому назад, когда я еще работал в «Голландском Доме». Не могу сказать с уверенностью – к какому клану относились наши хозяева, но, судя по тому, что среди белого дня в нашем закрытом клубе постоянно слышались выстрелы (как вскоре выяснится – просто, тренировались), верхушкой политической элиты их явно нельзя было назвать.

И это тем более выглядит странным, что именно в нашем закрытом кафе-ресторане состоялся банкет-фуршет для собравшегося тогда Первого Конгресса Соотечественников. Для этих целей руководством клуба было решено выделить всего трех поваров, так сказать ассов своего дела, для того чтобы обслужить столь необычных гостей. Как это ни странно, но в числе отобранных оказался и я. Предполагалось, что приглашенных будет много, не менее трёхсот человек. Помимо различного рода маленьких бутербродиков-канапе, нам предстояло сделать несколько холодных и горячих закусок, где среди прочего числился и жульен.

Именно там мне и посчастливилось познакомиться со своим будущим Учителем. Юрий Евгеньевич Чижов – много лет проработавший в системе советского общепита – он успел ещё захватить ту старую петербургскую школу, где повара свободно изъяснялись теперь уже напрочь забытыми профессиональными терминами («ландспик», «андоб» и прочими кулинарными штучками). Не могу сказать, чем я ему так приглянулся, но для меня он готов был показать и раскрыть все свои кулинарные секреты, часами рассказывая про то или иное блюдо. Наверное, во мне он нашел благодарного слушателя. А мне и в самом деле было интересно, и его советы окажут мне неоценимую услугу в дальнейшем, когда его уже не станет.

Понятное дело, мы немного волновались потому, что на фуршете должен был присутствовать сам А. Собчак и, кроме того, ожидалось присутствие С. Пенкина. Как потом оказалось, никого из них на фуршете не было.

Заплатили нам какие-то гроши, но предложили выбрать продуктами все, чего только ни пожелаем. По окончанию мероприятия, руководство нас поблагодарило, а мы, набив полные сумки шампанского, крабов, черной икры и еще каких-то рыбных деликатесов завалились ко мне домой, где и устроили свой фуршет-объедалово. Кстати, жульен у нас также присутствовал на столе. Правда, уже в холодном виде.

Жульен

Этапы приготовления жульена. Фото автора

Есть несколько вариантов приготовления жульена. Чаще всего, без применения муки, со сливками, причем, с жирностью не менее 22%. Однако, мне больше по душе следующий рецепт.

– Лук репчатый – 400 г;
– Филе курицы – 500 г;
– Шампиньоны свежие – 250 – 300 г;
или – Шампиньоны консервированные – 1 банка (460/200);
– Сметана 10 – 15% – 450 мл;

– Масло сливочное – 50 г;
– Масло растительное – 150 – 200 г;
– Мука пшеничная (высший сорт) – 2 стол. ложки;
– Сыр (любой) – 100 г;
– Укроп свежий – 1 пучок (20 – 25 г);
– Специи (соль, перец черный молотый);

Если шампиньоны свежие, то очищаем от кожицы, промываем, шинкуем на дольки либо пластинками и на отдельной сковороде обжариваем 5 – 6 минут.

Теперь ставим большую сковороду с высокими бортами, либо сотейник, либо просто латку, заливаем масло (180 г).Жульен Пока масло нагревается, чистим лук, промываем, мелко рубим его (можно вначале полукольцами, а потом – поперек) и опускаем в разогретое масло. Сразу же можно посолить (1 чайная ложка соли) и поперчить (полчайной ложки черного молотого перца). Пассируем лук, периодически помешивая его. Минут через 5 опускаем предварительно промытые и разрезанные кусочки (по 15 – 20 г) курицы (филе). Не забываем время от времени помешивать. Огонь должен быть средним. Тем временем, (если грибы – консервированные) открываем банку и сливаем через сито или дуршлаг «водичку» от грибов в отдельную глубокую металлическую миску или кастрюлю. Добавляем к этой жидкости сметану (450 мл), размешиваем и ставим на плиту, на средний огонь. Доводим до кипения и на маленьком огне кипятим секунд 10 – 15, не больше. Теперь отставляем кастрюльку в сторону. Сами же грибы забрасываем к курице и продолжаем жарить еще минут 7 – 8. Если грибы у вас свежие, то «водичкой» из под грибов вам может послужить обыкновенный кипяток (200 – 250 мл) в котором следует разбавить 1 грибной кубик.

Теперь засыпаем 2 столовые ложки муки (без горки) и часто-часто начинаем помешивать в течение минуты, а затем вливаем только что прокипяченную смесь сметаны с «грибным» отваром и продолжаем помешивать. Как только все это закипит, убавляем огонь до минимума и добавляем сливочное масло. Размешиваем, ждем 3 – 4 минуты и выключаем конфорку.

Нам останется только разложить жульен в кокотницы, (либо в одно плоское огнеупорное блюдо), посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой (180 – 200 градусов) духовке 1 – 2 минуты. Горячий жульен посыпаем сверху мелко порубленным укропом. Если вы желаете использовать его как отдельное блюдо, тогда отварите отдельно рис, либо картофель.

Пицца

Пицца. Фото автора

– А в тюрьме сейчас ужин – макароны!

(Из к-ф «Джентельмены удачи»)

Где настоящая родина макарон?

Почему-то, в сознании нашего народа, помимо «пиццы», прочно «засел» еще один продукт, который однозначно ассоциируется с итальянской кухней. Это – макароны. Что ж, возможно так оно и есть, однако лично у меня при упоминании макарон в памяти всплывает хлопковая кампания и неразрывно связанные с нею студенческие годы. Российскому читателю старшего поколения, воспитывавшемуся на «картошке», станет немного понятнее то, о чём я попытаюсь изложить ниже.

Советская эпоха была примечательна не только съездами, «пятилетками в четыре года» и бессовестной пропагандой, но также и своими многочисленными кампаниями, которые постепенно, по мере приближения к «коммунизму», приобретали

статус постоянных и являлись неотъемлемой частью существующего строя. Будь это, «коммунистические субботники» или «освоение целины», «помощь в уборке урожая картофеля» или «строительные отряды», снаряжавшиеся для отправки на «стройку века» – БАМ (Байкало-Амурская Магистраль). Без них невозможно было представить жизнь простого советского человека, который начиная со школьной скамьи, проходил несколько стадий «посвящения».

В первом классе мы с нетерпением ждали – когда нам нацепят на грудь пятиконечную звездочку октябренка. В четвертом – плакали, если наши фамилии не значились в списках тех, кто имеет право носить треугольный красный галстук и гордое звание «пионер». Наконец, в восьмом – тихо ненавидели всех «комсомольских активистов» и … гордились, что не стали ими.

И уже в студенческие годы большинство из нас, наконец, полностью «прозрев» и «приняв правила игры», установленные сверху, с юношеским задором и энтузиазмом восторженно встречало каждое последующее Постановление Партии и правительства. Так, очередную «хлопковую кампанию» мы ждали с нетерпением и искренней радостью, строя свои планы, ничего общего не имеющие с планами ЦК КПСС. Мы были молоды, красивы и уверены в себе. Это была прекрасная пора, когда живешь бурной студенческой жизнью и не заглядываешь в будущее дальше предстоящего семестра. Едва, проучившись неделю, в начале сентября, объявлялась «хлопковая кампания». А это означало:

а) прекращение лекций и вообще всякой учебы;

б) как минимум – трехмесячная «командировка» в колхоз, где мы должны по идее помочь колхозникам собрать урожай «белого золота», как тогда любили называть хлопок в телевизионных репортажах.

в) это была прекрасная возможность, «выплеснуть» накопившуюся энергию; это означало всевозможные приключения; это танцы по вечерам и романтические знакомства. Словом, – это было по душе.

Единственное, что несколько омрачало, это – макароны. Они неизменно входили в чуть ли не ежедневный рацион бедного студента и избежать их можно было только одним способом – объявить голодовку. Однако, решиться на эту крайность, почему-то, никому не приходило в голову. Макароны нам снились по ночам как кошмары, изменяя свой облик и превращаясь в ужасные чудовища. Они неизменно возникали перед нашими взорами на обед, и на ужин. Величайшим верхом тупости

и бестактности считалось, если кто-либо, нечаянно забывшись, задавал вопрос: «А что будет завтра на обед?». Стаж студента хлопкоуборочной компании измерялся километрами накрученных макарон. Этот «километраж» ценился более всего и являлся пропуском на любую «тусовку». Впрочем, такого термина тогда ещё не существовало.

А вы говорите – Италия. Между прочим, знаете ли вы, что немалая часть жителей Пиренейского полуострова, совершенно спокойно относятся к макаронам, а некоторые из них совершенно искренне удивляются сообщению о том, что в представлении многих народов пицца и макароны неразрывно связаны с итальянской кухней?

Гусейн Гуслия

Учился на нашем курсе мой однофамилец – Саидов Ахтам – старше нас по возрасту года на три – четыре.

После очередного «макаронного» ужина сделалось ему как-то нехорошо: забурлило что-то там внутри и выгнало срочно на улицу. А поскольку, специально для студентов сортиров никто не строил, то – простите – туалетом нам служили бескрайние хлопковые поля. Выбирай любую грядку и … сиди себе на здоровье. От постороннего взгляда тебя укрывают низкорослые кусты хлопчатника, а высоко над тобою раскинуло свою «завораживающую простыню» глубокое южное небо, на котором нежно переливаются жемчужины-звезды, пугая и одновременно маня к себе своим загадочным и таинственным мерцанием. Благодать! Все располагает к умиротворенному созерцанию и философским размышлениям.

Если же, конечно, тебя никто не беспокоит.

Ахтаму в тот вечер не повезло: именно в это самое время, известный на весь факультет своими глубокими астрономическими познаниями и досконально изучивший все 88 созвездий северного полушария астроном-самоучка Голиб, вывел в чистое поле внушительную часть женского коллектива курса на экскурсию по звездному небу.

То ли звезды в этот вечер расположились не благоприятно для моего товарища, то ли Ахтам не совсем удачно выбрал место для «горшка», сказать трудно. Одним словом, маршрут лекции в точности совпадал в этот вечер, с траекторией перебежек нашего товарища.

Я же, увлеченно рассказывая трогательную историю спасения Персеем Андромеды – понятное дело – не удосужился, хотя бы, прислушаться к шуршащим впереди меня кустам хлопчатника.

Переходя от одного созвездия к другому, от грядки к грядке, я неотступно преследовал своего несчастного сокурсника. Мои благодарные слушатели также, вместе со мною, витали на седьмом небе.

Лишь однажды, дойдя до истории охотника Ориона, нацелившего свою дубину в правый глаз «быка» – звезду Альдебаран, до нашего уха явственно донесся едва уловимый стон, но, поскольку все были буквально увлечены и заворожены рассказываемой легендой, то по вполне понятным причинам, сей стон был отнесён на счет приготовившегося умереть быка.

Истории про мать Андромеды – созвездие Кассиопеи, про Плеяды и Волосы Вероники, слушались уже в полной тишине.

По окончанию экскурсии, когда мы возвратились обратно в свой лагерь, меня встретил такой громкий хохот в нашей комнате, что стены хрупкого глинобитного сооружения, служившего нам спальней, казалось, не выдержат и рухнут.

За несколько мгновений до моего прихода сюда ворвался крайне недовольный и злой Ахтам, который и рассказал о случившемся. Обычно, всегда сохраняющий невозмутимое спокойствие и умиротворенность, на сей раз, он был крайне взволнован произошедшим, и только периодически вполголоса повторял про себя: «Нет, ну надо же: ё#аный «звездочет»! Прямо-таки, Гусейн Гуслия…

Пицца «Чипполино»

Я решил обозвать свой рецепт так потому, что в начинку идет много пассированного лука, что в целом смягчает и пропитывает собою тесто и придает изделию своеобразный вкус. К тому же, по соседству с луком, а вернее – важно «восседает» на нём, его ярый противник и притеснитель – сеньор Помидор. Впрочем, если честно, то термин «пицца», менее всего подходит для нижеследующего блюда, поскольку, было бы намного справедливее, назвать его просто, пирогом. Тем более, что настоящей пицце посвящена отдельная большая статья. Но – всему свое время…

Тесто дрожжевое «Универсальное» – 400 гр;
Масло растительное – 100 мл;
Шампиньоны резаные консервированные – 1 банка (400/190 гр);
Лук репчатый – 500 гр;
Ветчина, колбаски охотничьи, язык гов. отварной – по 80 гр;
Помидоры – 350 гр;
Сыр (любой, который хорошо расплавляется) – 300 гр;

Кетчуп – 100 – 150 мл;

Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий);

Для начала, нам необходимо будет отварить говяжий язык. Его следует тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на плиту. Поскольку, нам нужно только 80 граммов отварного языка, то в сыром виде нам необходимо заложить 120 – 130 грамм. У сварившегося языка кожа поддается легко и снимается как чулок. Даем возможность языку остыть, а сами переходим к луку.

Этапы приготовления пиццы. Фото автора

Чистим, промываем и нарезаем его сначала пополам, затем каждую половинку вдоль (3 – 4 прореза), и уже потом, развернув поперек. Перерезав весь лук, складываем его в глубокую чашку, а сами ставим на плиту латку и наливаем растительное масло.

Пока масло разогревается, зачищаем от пленок колбаску с ветчиной, и режем их как на солянку. Колбаску можно «кубиками», а ветчину – «соломкой». В нагревшее масло закидываем лук, сразу же солим и перчим (по одной и полчайной ложки соответственно). Красного жгучего перца и того меньше. Перемешиваем. Минут через 7 – 8 закидываем мелко порубленные колбаску, ветчину и язык, и снова помешиваем. Ещё

через 2 – 3 минуты, забрасываем туда же консервированные шампиньоны, слив предварительно из банки воду в отдельную посуду. По истечение 2 – 3 минут выключаем пламя под латкой. Еще раз перемешиваем всю массу и даем ей остыть.

Пока основная начинка остужается, промываем помидоры, вырезаем плодоножку и режем кольцами толщиной в 3 – 5 миллиметра. Затем, перетираем сыр на крупной терке. Я специально не называю сортов «Моццарелла», «Пармезан» и прочее. А потому, в мою пиццу вы можете положить любой сыр, кроме… брынзы.

Переходим к тесту. Выкладываем тесто на предварительно подпыленный стол и пытаемся придать ему прямоугольную форму, напоминающую своими размерами форму противня. Для этих целей сподручней использовать скалку. Затем наворачиваем тесто на скалку и осторожно переносим его на предварительно смазанный маслом противень. Теперь, берем обыкновенный кетчуп и размазываем по всей площади теста небольшим слоем.

Остывшую к тому времени начинку, состоящую из смеси пассированного лука, колбасы, ветчины, грибов и языка, равномерно распределяем ее по всему периметру теста. Сверху, на начинку выкладываем кольца из помидор и в завершение все это посыпаем тертым сыром.

К этому времени духовка у вас должна уже нагреться до 200—220 градусов. Ставим противень с пиццой в духовку и… нам остается только терпеливо выждать положенные 15 – 20 минут, после чего извлекаем румяную пиццу из печи и даем ей слегка остыть.

Я еще раз повторюсь, что процесс выпечки в каждом конкретном случае строго индивидуален, а потому вы сами должны определить – через какое время следует выключить плиту. Главное – не передержать, иначе вместо ожидаемого результата, вы получите обыкновенный пирог с колбасой, помидорами и сыром. Правда, недодержать также плохо. В этом случае вы рискуете полакомиться сырым тестом. Диапазон я определил, а остальное – за вами.

Цеппелины

Цеппелины. Фото автора

Едут на телеге литовцы: два парня и возница. Мимо них прошла девушка. Через 15 минут, один из парней другому:

– Красивая девушка…

Через 20 минут, второй парень:

– Та-а… ничего себе…

Ещё через 10 минут, поворачивается возница:

– Смотрите, не подеритесь, горячие литовские парни!

(Анекдот)

Лаба дена

Именно так поприветствовал я Асту Вутвилайте в фойе шикарной гостиницы «Драугисте» («Дружба»), впервые попав на литовскую землю по приглашению моей знакомой в 1982 году.

– Добрый день, – ответила хозяйка мне по-русски, – добро

пожаловать в Литву.

Она мило улыбнулась и жестом пригласила следовать за нею. Мы плавно пересекли почти безлюдное широкое фойе, оказавшись возле стойки «ресепшена». Аста тихо произнесла администратору свою фамилию, после чего мне мило улыбнулись и, пожелав приятного времяпровождения, вручили увесистый ключ от номера, где я должен был расположиться.

– Как? Ты еще не Вутвилини? – состроив на лице изумление, спросил я ее, давая понять, что разбираюсь в различиях окончаний в литовских фамилиях, которые существенно разнятся между обычными девушками и женщинами, вышедшими замуж.

Мы поднялись на самый последний этаж гостиницы, где нашему взору предстала сказочно-великолепная и завораживающая картина Вильнюса и, миновав стойку с дежурной по этажу, очутились в помпезно обставленном номере. Я предложил отметить мой приезд шампанским, бутылочку которого заблаговременно припас для этого случая, попросив дежурную принести нам хоть какое-нибудь подобие стаканов. Когда спустя две минуты она вошла к нам с маленьким подносиком и двумя изящными бокалами, я остолбенел. Сбоку, на подносе покоилась маленькая квадратная бумажка: «За предоставление услуг». И чуть ниже – «5 копеек». Не в силах выдавить из себя что-либо членораздельное, я в смятении машинально протянул эту бумажку своей хозяйке, которая, заметив мое явное замешательство, поспешила успокоить «дикого архара», пояснив:

– Успокойся: просто, это гостиница от Совета Министров Литовской ССР…

Спустя некоторое время, я уже сидел в мягком кожаном кресле, закинув ноги чуть ли не на стол, с сигаретой «Camel» во рту, обзванивая местные ночные заведения Вильнюса, а вокруг меня суетилась неугомонная горничная, которой я неосмотрительно подарил треснувшуюся по дороге дыню и оставил «на чай» один рубль. Она усердно и добросовестно протирала давно не существующую в номере пыль, не зная – каким еще образом отблагодарить меня за столь «невообразимую щедрость».

– Ну, мне пора – поднялась Аста, убедившись, что устроила меня не хуже, чем принял её в своё время я, когда она была моей гостьей в Бухаре, – располагайся и чувствуй себя как дома, а вечером я тебя приглашаю к нам домой, на ужин. Смотри, не опаздывай, в 19—00.

Я с благодарностью посмотрел на свою сдержанную гостеприимную хозяйку и только крепко, по-дружески, пожал ей

руку.

А уже вечером, находясь в чисто литовской аристократической семье, я мысленно хвалил себя за сообразительность: на мне был одет строгий темный, в еле заметную полосочку, ненавистный мне костюм, хранившийся в единственном экземпляре, а ещё – по пути я догадался купить бутылку импортного коньяка и коробку шоколадных конфет в весьма эффектной упаковке.

Глава семейства – дедушка, с независимым гордым лицом и прямой осанкой – сидя в кресле, крепко сжал мужественную руку азиатского собрата по несчастью, также страдающего от деспотического тоталитарного режима. В этом его молчаливом акте я явственно прочитал дружественную солидарность и надежду на скорое освобождение, и независимость наших народов. Ужин прошел в типично прибалтийской манере: торжественно, строго и немногословно, с малозначительными репликами. Когда мое испытание подошло к концу и я, пожав уже на прощание руку старику, вышел на улицу, то непроизвольно выдохнул от облегчения. Аста несколько виновато опустила свои глаза. Неплохо изучив меня, она прекрасно видела и понимала, какие двойственные чувства я испытывал в тот момент. Наконец, вновь глотнув свежий воздух улицы и свободы, я грустно улыбнулся ей и задумчиво произнёс:

– Кто его знает, а может быть дедушка твой и прав?

Лабас вакарас

– Лабас вакарас («Добрый вечер») – нежно шепнул я в трубку.

– Лабас вакарас, – словно эхо отозвался на мое приветствие приятный женский голос на другом конце провода.

– Простите, – продолжил я по-русски, – не могли бы вы мне посоветовать самый лучший ночной бар Вильнюса?.

Мне на выбор было предложено несколько адресов с заманчивыми и интригующими названиями. Среди прочих, числились также «Дайнава» и «Эрфурт». Я выбрал «Эрфурт» и… как всегда ошибся. Мне следовало выбрать самый молодежный и демократичный бар «Дайнава». «Эрфурт» же, оказался хоть и самым дорогим на тот момент ночным заведением, но с солидным контингентом, включая почтенную в возрасте публику. Но это уже я узнал, как всегда, поздно.

– Вы будете один? – спросил меня все тот же голос. На мой утвердительный ответ, меня заверили, что постараются (если я не возражаю) подобрать мне такую же одинокую соседку по столику.

– О-о! Да, конечно же, да! – вырвалось у меня изнутри, обалдевшего от такого учтивого сервиса. «Даже – два!» – чуть не выкрикнул я, после некоторого замешательства, дабы подстраховаться и быть уверенным, что предвкушаемый вечер пройдет «без облома», но на том конце уже послышались короткие гудки.

По означенному адресу я явился на целых сорок минут раньше положенного времени. Меня вежливо попросили подождать некоторое время в холле, однако «дикому мустангу среднеазиатских прерий» было невтерпёж, поскорее вкусить ночной жизни Вильнюса, а потому, увидев соседнюю дверь с надписью «ресторан», я рванулся со всех копыт туда, в надежде с пользой переждать оставшиеся полчаса.

Почти все места оказались заняты и лишь за одним столиом сидел молодой человек, который на мой вопрос: «Свободно ли?», утвердительно кивнул головой. Я тут же заказал графинчик водки, литовские цепеллины и уже через десять минут мы были с моим новым знакомым «неразлучными кровными братьями». Я даже не заметил, как прошел час, а затем еще полчаса. Внезапно взгляд мой упал на карточку-билет, приобретенный мною накануне и я вдруг с ужасом вспомнил, что мне давно пора быть уже в баре.

В ответ на мою барабанную дробь, дверь открыла симпатичная девушка в униформе, с красным фонариком в руках и сокрушенно качая головой, взволнованно произнесла с характерным прибалтийским акцентом:

– Поже мой, куда Фы пропали? Фаша сосетка уже тавно нервничает, и я не могу теперь гарантировать – как она себя теперь поведет. Итёмте, я провожу Фас к столику.

Взяв меня за руку и подсвечивая перед собой красным лучиком, она протащила меня сквозь кромешную мглу, почти через весь зал, поднимаясь по ступенькам куда-то наверх. Наконец, когда мои глаза немного пообвыкли к интимному полумраку, я с трудом разглядел перегородку, отделяющую нас от остальной части посетителей. За столиком, обиженно надув губки, сидела достаточно взрослая, но не утратившая своих очаровательных и аппетитных форм, дама. Едва взглянув на мою пьяную рожу, она резко отвернулась, уставившись на сцену. Там уже почти полтора часа шло какое-то действо, что-то вроде стриптиза.

Вечер был безнадежно испорчен и я, чтобы хоть как-то загладить свою вину и компенсировать моральный ущерб, нанесенный моей соседке по столику, заказал бутылку шампанского и, пригубив для приличия несколько капель этого

непонятного для меня вина, через некоторое время, вновь покинул свою гостью, шепнув ей на прощание: «Ачу.»

В ресторане, не найдя за нашим столиком своего «другана», я заказал с горя еще один графинчик водки и, нажравшись до неприличия, стал оплакивать свой неудавшийся вечер, тщетно пытаясь поймать вилкой скользкий и давным-давно остывший кусок цеппелина.

Цеппелины

Несмотря на то, что впервые это блюдо довелось мне отведать в Литве, тем не менее, рецепт настоящих домашних цеппелин мне по секрету поведал один мой хороший знакомый, литовец, который жил в Пестово Новгородской области. Работал он там начальником железнодорожного узла и жил в скромной двухкомнатной квартирке с русской женой Мариной и двумя очаровательными симпатичными детьми.

Заранее, предвидя ряд ожидаемых гневных откликов со стороны истинных знатоков и ценителей литовской кухни, оговорюсь: я вполне допускаю, что предлагаемый ниже рецепт этого блюда, далек от совершенства. Но для меня он исключительно дорог. И это понятно.

Итак, что же нам нужно?

Говядина бескостная с жирком – 250 г;
Свинина бескостная (шея) – 250 г;
или:
Фарш домашний – 500 г;
Лук репчатый – 150 г;
Зелень (укроп + кинза) – по 1 пучку;
Картофель сырой – 1,2 – кг;
Картофель вареный – 350 г;
Специи (соль, перец черный молотый, карри);
Чеснок – 5 -6 долек;

Для соуса:
Копченое сало – 200 г;
Лук репчатый – 150 г;
Сметана (10 – 15%-ная) – 500 г;

Для начала следует поставить варить картофель в мундире. А пока он варится, можно почистить и промыть сырой картофель. Перемолоть через мясорубку мясо или вытащить уже готовый домашний фарш. Почистить 2 -3 средние головки репчатого лука,

почистить несколько долек чеснока и мелко порубить или потереть на терке. Промыть и порубить мелко всю зелень.

Фарш выкладываем в глубокую миску, добавляем очень мелко порубленный репчатый лук, мелко рубленную зелень, чеснок, полстакана обыкновенной воды, солим, перчим по вкусу и тщательно перемешиваем массу. Перемешав фарш до однородного состояния, прикрыв крышкой, отправляем его пока в холодильник.

Копченое сало или варено-копченый бекон нарезаем тонкой соломкой и запускаем его на разогретую сковородку. Через 2 – 3 минуты забрасываем мелко-рубленный лук. Солим, перчим и перемешиваем. Когда лучок слегка подрумянится (минут через 5) заливаем сметану, доводим до кипения и выключаем огонь под сковородкой. Соус готов.

Теперь ставим на огонь казан или кастрюлю, наполненную на три четверти водой. Пока вода закипает в отдельную, достаточно глубокую миску, перетираем на мелкой терке вареный картофель. В другой миске перетираем (также на мелкой терке) сырой картофель. Затем берем марлю, складываем в 2 – 3 слоя, таким образом, чтобы получился квадрат со сторонами в 30 см. На середину марли выкладываем (лучше, в два этапа) тертый сырой картофель и отжимаем хорошенько над глубокой тарелкой. Таким образом, весь сок, а следовательно и крахмал вытекает в тарелку, а отжатый сырой картофель мы смешиваем с тертым отварным картофелем. Затем осторожно сливаем жидкость с тарелки. На дне должен остаться крахмал. Соскабливаем его и отправляем в миску с отжатым картофелем. Теперь всю массу необходимо тщательно вымешать до однородной массы.

Нам остается только слепить из образовавшего «картофельного теста» непосредственно сами цеппелины. Для этого берем немного «теста» (70 – 80 г.) в руку и скатываем его сначала в шарик. Затем, положив этот шарик на ладонь одной руки, придавливаем его другой рукой, сплющивая равномерно по всей плоскости. Таким образом, у нас получится «лепешка», диаметром с ладонь, в центр которой, в свою очередь, выкладываем немного мясного фарша. Теперь нам остается только соединить края «теста», чтобы фарш остался внутри. При этом, слепленный цеппелин должен напоминать форму дирижабля. Отставляем в сторону готовый полуфабрикат и переходим к следующему.

Налепив 4 или 5 заготовок, осторожно опускаем их в кипящую слегка подсоленную воду. Вначале они все должны опуститься на дно казана (латки, кастрюли…). Минут через 5 они

должны всплыть на поверхность. Подождав еще 5 минут, цеппелины можно вынимать. Необходимо проследить, чтобы они не переварились, иначе оболочка порвется и фарш выскользнет наружу.

Готовые цеппелины выкладываем на порционные глубокие тарелки (по 2 – 3 штуки на порцию) и поливаем сбоку ранее приготовленным соусом. Некоторые предпочитают этому соусу обыкновенную сметану. Что ж, о вкусах, как известно не спорят.

Однако не всем нравятся вареные цеппелины, ввиду их мало привлекательного вида. В этом случае я могу посоветовать запечь в духовке, уложив их предварительно на заправленную маслом сковородку. Образовавшийся румяный колер, придает блюду весьма привлекательный вид. Еще я слышал, что есть немало людей, которые в процессе запекания, для пущего разнообразия посыпают цеппелины сверху тертым сыром. Правда, сам я подобных экспериментов не устраивал.

Ну и напоследок мне остается лишь сообщить о том, о чем вы уже и сами догадались. Однако, все хорошо в меру: берем пол-литра, литр и «маленькую» и… остановились. Как говорят литовские немцы: «Генух».

Котлеты по-киевски

Котлеты по-киевски. Фото автора

– Ваш самогон – это настоящий антисептик!
– Анти-шо?
– Септик, а шо?

(Из к-ф «Зеленый фургон»)

«Червона рута»

Так назывался вновь открывшийся ресторан в Киеве, на Лесном массиве, где мне впервые, в 1977 году, довелось отведать «Котлету по-киевски». Правда, без всякой «классики», то есть – не на косточке и без папильотки, но зато было очень вкусно, и заплатили мы совсем недорого.

Это была замечательная студенческая пора. Международный молодежный лагерь «Березка», расположенный в 30 км от Киева, «гремел», что называется на весь Союз. Но мне, почему-то, он запомнился, прежде всего тем, что именно там мне впервые дали попробовать самогон. Вернее, мы купили, заплатив за 3-х литровую банку мутной жижи всего 3 рубля.

Легко себе представить состояние узбекского студента, никогда прежде не только не пробовавшего, но и не видевшего

настоящего самогона в глаза. Потому, нет ничего удивительного в том, что после этого случая, я довольно долгое время не мог не только видеть, но даже и слышать о самогоне, пока через много лет не попробовал настоящий украинский самогон, ничего общего не имеющий с той «бодягой», что довелось мне хлебнуть, будучи молодым студентом.

Там же, в Киеве, но уже в «Гидропарке», я наткнулся на «чудо» под названием «шашлык»: на небольшую (10 – 15 см) деревянную палочку было насажено 3 или 4 кусочка вареной свинины. И люди расхватывали его.

И, все же, Киев меня очаровал

Прежде всего, людьми: веселыми и доброжелательными, приветливыми и гостеприимными. То ли, ослепительное буйство ярких летних красок, то ли, избыток новых впечатлений, то ли еще по неизвестно какой мне причине, но вся эта масса впечатлений, способствовали тому, что в моем воображении Киев на всю оставшуюся жизнь останется молодым и жизнеутверждающим городом, где жизнь во всю бьет ключом. Особенно, на знаменитом Крещатике, где столько обаятельных красивых и приветливых девушек, идущих тебе навстречу с открытой улыбкой.

Однако, из всего калейдоскопа событий мне, почему-то, более всего в память врезались самогон и «Котлеты по-киевски». А украинских девушек, следует воспевать в отдельной поэме…

Котлеты по-киевски

– Филе курицы (грудки) – 700 г;
– Масло сливочное – 200 г;
– Укроп – 25 – 30 г;
– Яйца – 2 шт;
– Молоко – 250 мл;
– Батон белый – 350 г;
– Масло растительное – 500 мл;
– Картофель —1,5 кг;
– Специи (соль, перец черный молотый);

Для начала, чистим картофель, промываем хорошенько и отставляем пока в отдельной посуде с водой.

Если грудки замороженные, их следует положить в отдельную миску и дать им возможность, немного отойти, но не до конца. Желательно, чтобы они оставались слегка подмороженными: в этом случае их легче разделать на тонкие пласты.

Этапы приготовления котлет по-киевски. Фото автора

Но прежде всего, следует приготовить так называемую «белую панировку». Для этой цели очень хорошо подходит любой «вчерашний», то есть слегка почерствевший белый батон, который необходимо будет весь перетереть на крупной терке в отдельную миску. Например, «Подмосковный». Свежая булка для этого не подойдет. Корки тереть не нужно. Лучше всего приготовить панировку за день вперед и поставить в холодильник.

Сливочное масло разрезать на прямоугольные бруски, с приблизительными размерами 15 х 15 х 50 мм. По весу «брусочки» должны составлять 25 – 30 граммов.

Заранее, в отдельной маленькой мисочке размешайте соль с черным молотым перцем с приблизительным соотношением как пять к одному соответственно.

В другой небольшой миске должна быть мелко порубленная зелень, в нашем случае – укроп.

Ну, и наконец, еще в одной глубокой миске нужно будет приготовить льезон – взбитые яйца с молоком.

Самое сложное дело – это грудки. Одно время все магазины и склады были завалены китайскими грудками так, что на них никто уже не хотел смотреть. Потом, на волне патриотизма и борьбы с иностранным засильем, их потихоньку стали заменять нашими отечественными. Никакой конкуренции и в помине не было: просто, перестали закупать у китайцев. А кушать хочется

всегда. Не могу отвечать за другие регионы, но в Питере эта замена, мягко говоря, не внесла улучшения, если говорить о качестве. Про внешний вид куриного филе из местной птицефабрики, я лучше промолчу. Кроме того, они всегда какие-то скользкие и разваливаются на части. Одним словом, «хотели как лучше, получилось – как всегда».

Но найти хорошее филе все же можно. Я, например, использую продукцию «Русско-высоцкой» птицефабрики. Грудки ровные и достаточно плотные: легко разрезаются вдоль на тонкие пласты. Разрезав одну грудку, нужно разложить их на широкое плоское блюдо, пересыпав слегка солью с перцем и приступить к разделке следующей. И так до конца, пока все филе не будет разрезано на тонкие пласты. Каждый пласт необходимо слегка отбить тяпкой. Делать это следует очень осторожно, чтобы не нарушить целостность пласта. Понятное дело, все равно маленьких «огрызков» нам не избежать. Но не переживайте, их нужно будет пускать в первую очередь при формировании котлет, понемногу в каждую.

Теперь хорошенько моем руки, берем брусочек масла, приминаем и сглаживаем острые грани, придавая бруску форму маленького дирижабля, окунаем в укроп и затем заворачиваем его в 1 – 2 пласта филе. Поскольку, словами все не объяснить, я решил разместить небольшое фото. Из него легко составить представление – как все это делается.

Сформировав таким образом все котлеты, их можно сложить на плоскую тарелку и слегка подморозить. Это делается в том случае, если до прихода гостей или до ужина еще далеко. А можно и сразу приступать к очередному этапу.

Вначале нам необходимо будет обжарить картофель. Он послужит нам гарниром для предстоящих котлет. Для этого мы должны иметь небольшую по диаметру, но достаточно высокую латку (или казан), куда вливаем все (500 мл) масло и накаляем его. Жарить можно по-разному: можно тонкой соломкой, а можно и так, как мы обжаривали в рецепте «Жаркое по-восточному». В любом случае, обжарить их придется в три этапа, условно разделив весь наш картофель на три части. Подробности и детали жарки картофеля вы найдете в упомянутом рецепте.

Переходим к заключительному этапу. Берем котлету, осторожно обмакиваем ее в льезон, вынимаем и опускаем в миску с белой панировкой. Прокатываем котлету «туда-обратно», чтобы она полностью вобрала в себя сухари. Прижимаем слегка руками со всех сторон, вторично опускаем в льезон и повторяем процедуру опять. Это называется «двойная белая панировка». После того, как мы во второй раз опустили котлету в панировку,

прокатываем ее и вновь осторожно прижимаем руками, придавая ей немного заостренную с одной стороны форму. Я, к примеру, всегда добавляю в льезон немного молока (или воды).

Налепив три такие котлеты, мы их осторожно опускаем во фритюр. Только не надо чересчур сильно нагревать масло! Иначе, сверху котлета быстро обуглится, а внутри останется сырой.

Через 1 – 2 минуты осторожно переворачиваем котлету на другой бок, чтобы она равномерно прожарилась со всех сторон. Обычно, на то, чтобы обжарить три котлеты, уходит 5 – 7 минут. По окончанию жарки их следует изъять и поместить в металлическую миску или жаропрочную посуду. За 5 – 10 минут до подачи, котлеты ставятся в хорошо прогретую (до 200 градусов) духовку и доводятся там до окончательной готовки.

После чего, готовые котлеты можно разложить по порционным тарелкам и приступать к трапезе. Хорошо подходят в качестве дополнительного гарнира легкие салаты из овощей (помидоров, огурцов) или просто салат из белокочанной капусты.

В нашем случае, как вы убедились, мы также не стали «выпендриваться» и сделали обычные киевские котлеты без классической косточки и манерной папильотки. Бумагой и костями сыт не будешь. Ну, а высокомерным снобам и любителям эстетства, вспомнив непревзойденного М. Зощенко, хором ответим: – «Не в театре»!

Бигос

Бигос. Фото автора

«Дженькуе бардзо»

Именно таким образом, польские туристы высказывали свою благодарность мне, – бармену восточного бара – утолив свою жажду холодным напитком в летний жаркий бухарский полдень, когда температура в тени доходила до +45 градусов по Цельсию. Я же, неизменно вежливо отвечал им: «прошэ, с пшиемнощчё» («пожалуйста, с удовольствием») и, отыскав наметанным взглядом «Казановы» наиболее привлекательную «жертву», угощал ее еще одним стаканом вожделенного напитка, оставляя себе взамен очередную записку, пахнущую Лодьзем, Краковом или Варшавой, и обещающую очередной незабываемый вечер.

Маршруты всех экскурсий, как правило, неизменно сходились в баре, в медресе Абдулазиз-хана – архитектурном памятнике XVII-го века, что расположен в центре старого города-заповедника, по соседству с торговыми куполами «Токи заргарон» («купола ювелиров») и напротив красивейшего медресе, построенного в 1418 году по распоряжению внука великого Тамерлана – Улугбека, названного в его же честь.

Да, мне крупно повезло в 1979 – 1983 годы, так как именно на этот период пришелся «золотой бум» советского туризма. Плюс ко всему, знаменитая московская Олимпиада.

За день через наш бар проходило не менее 20 – 25 иностранных и советских групп, в каждой из которых, в свою очередь, насчитывалось не менее 25 – 30 человек. Измотав по невыносимой жаре измученную жаждой группу, бедные гиды, приводили ее в бар, словно диких зверей на «водопой», где и сами получали от меня в «награду» спасительный холодный напиток и возможность немного отдохнуть под толстыми прохладными сводами старинного здания, украшенными искусным и затейливо расписанным восточным растительным орнаментом, отражающим индийские мотивы.

Правда, гиды, конечно же, догадывались, что слово «спасительный» можно было произнести лишь с большой долей иронии: каждый местный житель Бухары прекрасно осведомлен, что от жары человека может спасти только горячий зеленый чай, но ни в коем случае – холодные напитки. Они лишь только в первое мгновение создают иллюзию удовлетворения, возбуждая через короткое время неистребимое желание, вновь испить чего-либо холодного. Понятное дело, я никоим образом не был заинтересован в подробном просвещении туристов, посещающих мой бар. Поскольку, это означало бы «рубить сук, на котором сидишь».

В мои «шкурные интересы» входило только одно: чтобы ни один член группы не остался бы без напитка и … ждать, когда они сами прибегут за очередным стаканом «живительной влаги». Параллельно со своими прямыми обязанностями бармена, я неизменно старался не забывать и об обязанностях мужчины, возложенных на мои хрупкие плечи жестокой Природой: почти в каждой группе туристов обязательно находилось хотя бы одно «создание неземного происхождения», которое заставляло сильно стучать мое сердце и приводило меня в состояние «временного склеротического коллапса», потому что именно в таком необыкновенном эйфорическом состоянии, я чаще всего умудрялся забывать давать сдачу. Медресе Абдулазиз-хана, сер. XVII в. Но стоило лишь, мне добиться расположения к себе объекта своих желаний, как по истечение суток мой прежний разум вновь возвращался ко мне и я с удивлением убеждался, что передо мной, оказывается, стоит вполне обычная нормальная женщина, не лишенная, правда, при этом, своих очаровательных женских прелестей, что заставляло меня просто, по-человечески восхищаться не только совершенными формами, но и нередко столь же совершенной душой.

По вечерам же, во внутреннем дворе медресе, для многочисленных иностранных и советских туристов местная филармония давала национальный фольклорный концерт, коронным номером которого обязательно являлся арабский танец живота. По всему периметру двора были расставлены тапчаны (деревянные национальные плоские возвышения), устланные по бокам атласными курпачами (стеганые одеяла), на которых с завидным комфортом восседали (или возлежали) зрители-туристы, подперев под себя национальные круглые подушки (лёъля), а посредине тапчана устанавливалась хон-тахта (низенький, на коротких ножках, стол), с заставленными коктейлями или бутылками сухого вина, приобретенными накануне представления в «моём» баре.

С заходом солнца на импровизированной сцене включались мощные софиты и …начиналась «сказка из 1001-й ночи», длинною в два с лишним часа. Впереди, на сцене, артисты филармонии, в национальных красочных костюмах, исполняли народные танцы, а если поднять глаза кверху – взору представало глубокое темное южное небо, переливающееся многочисленными звездами разной величины, усеявшими собою весь небосклон. Что и говорить, – зрелище завораживающее и стоящее того, чтобы хоть раз в жизни увидеть эту красоту своими глазами. Одним словом, Париж там даже рядом не валялся.

В глубине одного из порталов медресе, расположенного за зрителями, на небольшом возвышении были расположены еще три тапчана, для начальства и особо важных гостей. Тогда еще не было таких понятий, как VIP-персона и т. д. Чаще всего эти места оставались пустыми, и, следовательно, как вы, вероятно, правильно уже догадались, зарезервированными для меня и моих гостей.

Таким образом, не один вечер был проведен в обществе друзей и прекрасного пола, и далеко не исключительно – только иностранцев. Хотя, честно говоря, с ними мне было наиболее предпочтительней общаться ввиду их совершенной открытости и раскрепощенности, столь не свойственному подавляющему большинству нашего контингента, в общении с которыми часто чувствовалась некая закомплексованность и настороженность. Впрочем, и во мне самом не до конца были изжиты эти качества, поскольку сам я являлся «продуктом своего времени»

Возвращаясь к началу нашего разговора, следует отметить, что вечер, проведенный с моей гостьей из Польши, выдался на редкость продуктивным: мы не только хорошо провели время, скрепив своими объятиями советско-польскую дружбу на веки вечные, но я еще вдобавок восполнил пробел в области

лингвистического образования, выказав при этом незаурядные способности в освоении польского языка. Так, например, я узнал, что ее любимым блюдом является бигос, рецепт которого переписал для себя, а также пополнил свой словарный запас некоторыми немаловажными польскими словами, аналогом которого в русском языке являются такие слова, как «мир», «дружба» и «любовь».

И уже совсем прощаясь, в знак признательности и восхищения моей собеседницей, я с искренней теплотой и уважением произнес: «Дженькуе бардзо», что в переводе на русский означает – «Спасибо большое».

Ну уж, и совсем напоследок, прежде чем мы перейдём к самому рецепту, мне хотелось бы привести анекдот, который был поведан мне одним близким другом.

Сто злотых

В маленьком польском городке, в котором всего один-единственный банк, мужчина намеревается положить на счёт сто злотых.

– Позвольте узнать, – интересуется он у служащего. – если мне, к примеру, срочно понадобятся деньги, я могу их у вас забрать?

– Конечно-же! – вежливо отвечает клерк. – Пан в любое время может прийти и забрать свои деньги!

– А скажите: если ваш банк вдруг завтра сгорит, кто вернёт мой вклад? – волнуется клиент.

– Пусть пан не переживает по этому поводу. – успокаивает мужчину служащий. – Если этот банк сгорит, Ваши сбережения останутся. Пану всего лишь, необходимо будет проехать в районный центр и в точно таком же банке получить свои деньги.

– А если и тот банк сгорит?!

– Ничего страшного: в этом случае, пану достаточно будет поехать в центр воеводства и там ему всё вернут до мелочи.

– Ну, а вдруг, предположим, и тот банк сгорит? – не унимается гость.

– Не стоит волноваться: пан поедет в Варшаву, в Центральный Банк страны, и там ему возвратят всю сумму.

– А если и Центральный банк сгорит? – не может успокоиться дотошный клиент.

– Пан зря переживает: пока у нас есть такой надёжный старший друг, как Советский Союз, можете быть спокойны: Ваши сбережения не пропадут.

– Ну, а если и Советский Союз завтра развалится?

Служащий банка наклоняется к своему соотечественнику и с укоризной вопрошает:

– Пану жалко ста злотых на такое святое дело?!

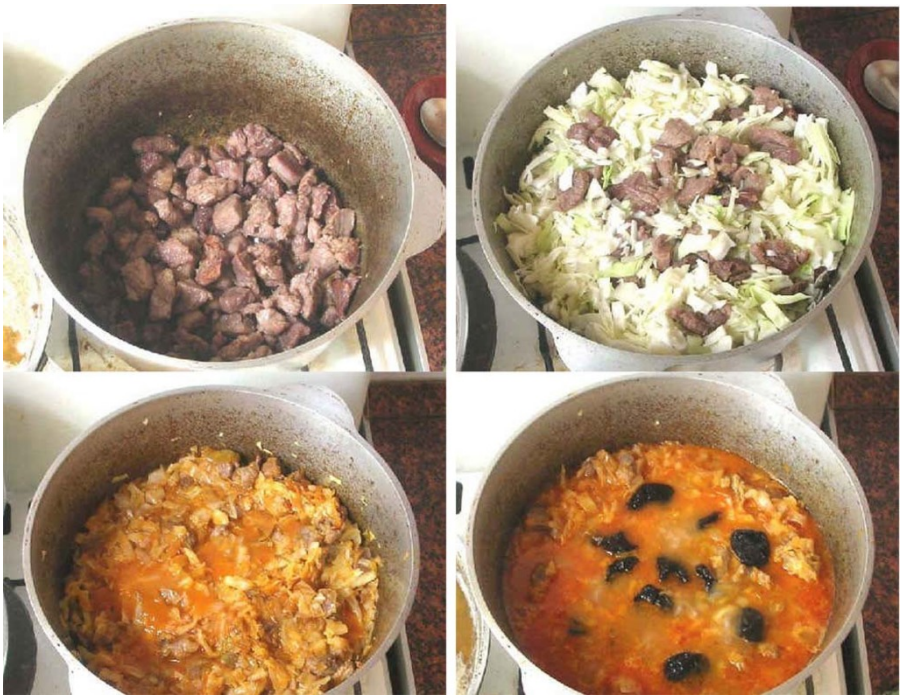
Бигос польский

Не буду врать и поэтому сразу же предупрежу вас честно: тот рецепт, что был некогда переписан со слов моей польской знакомой, к сожалению, безвозвратно утерян. Что ж, каюсь и винюсь. Поверьте, приведенный ниже рецепт бигоса нисколько не уступает тому, настоящему.

Телятина (бескостная) – 200 г;
Свинина (грудинка, шея) – 300 г;
Масло растительное – 250 мл;
Лук репчатый – 150 г;
Капуста свежая – 700 г;
Капуста квашеная – 700 г;
Сушеные грибы – 20 г;
Колбаса (сервелат) – 200 г;
Томат-паста – 100 г;
Чернослив – 60 г;
Чеснок – 5 долек;
Сахар – 2 ч. л.;
Вода – 1,5 – 2 стакана;
Специи (соль, перец черный молотый, кориандр, тимьян);

В первую очередь, следует замочить сушеные грибы в холодной воде и оставить их как минимум на 2 – 3 часа.

Тем временем, подготавливаем продукты: разрезаем свежую капусту пополам, вырезаем кочерыжку и шинкуем (можно «шашечкой») ее всю в отдельную глубокую миску; лук чистим и режем полукольцами; томат-пасту тщательно пассируем; чеснок, зачистив, мелко рубим или пропускаем на терке и, переложив в отдельную емкость, отставляем пока в холодильник.



Этапы приготовления бигоса. Фото автора

Теперь наливаем в казан или достаточно глубокую круглую чугунную латку растительного масла и ставим его на маленький огонь. Пока масло постепенно будет нагреваться, займемся мясом. Телятину (или говядину) режем на тонкие полоски, как на бефстроганов; грудинку же можно порезать произвольно, желательно, однако, на небольшие кусочки.

Устанавливаем «средний» огонь и, если масло уже достаточно разогрелось, забрасываем в казан лук, тщательно перемешиваем (можно сразу же посолить и поперчить) и оставляем на 5 минут в покое, по истечении которых забрасываем телятину (или говядину). Вновь всё хорошенько перемешиваем и оставляем жариться 13 -15 минут. Затем, вслед отправляем подготовленную свинину, снова перемешиваем и оставляем на 8 – 10 минут.

Теперь, настает черед свежей капусты. Снова перемешиваем, чтобы капуста оказалась внизу. Еще через 8 -10 минут забрасываем квашеную капусту. (Квашеную капусту лучше всего, предварительно потушить примерно с час, в отдельной посуде, вместе с небольшим количеством воды, растительного масла и двумя-тремя столовыми ложками томатной пасты). Перемешиваем все тщательно, заливаем двумя стаканами кипяченой воды, ждём, когда вся масса закипит, делаем огонь поменьше и оставляем тушиться на 30 – 40 минут.

По истечении указанного времени закладываем предварительно порубленные на кусочки грибы, перемешиваем и теперь можно добавить специи. Зерна кориандра следует хорошенько истолочь в ступке, ну а тимьяна можно добавить лишь в очень небольшом количестве. Пусть все это тушится еще не менее 10 – 15 минут.

Во все время тушения необходимо следить за огнем, чтобы содержимое казана не подгорало. Одновременно следует следить и за общей консистенцией: если бигос слишком густой, следует добавить горячей кипяченой воды. В то же время, он не должен быть слишком жидким.

Наконец, настает очередь колбасы и чернослива. Колбасу зачищаем от пленки, режем на небольшие кубики и отправляем в казан. Следом за колбасой забрасываем и чернослив (желательно – без косточек). Чернослив можно порезать на тонкие полоски, а можно и целиком. Еще раз перемешиваем содержимое всего казана и оставляем в покое еще на 5 – 10 минут, по окончанию которых забрасываем чеснок, добавляем две чайные ложки сахара, перемешиваем в последний раз и, накрыв крышкой, оставляем еще на 5 минут.

Думаю, что я не сделаю какого-то великого открытия, если скажу, что поляки – тоже не дураки, насчет выпить. Бигос – это та самая закуска, которая наиболее идеально отвечает всем требованиям избалованного гурмана. Как говорят на кавказе: «Он тебэ и Мат, он же тебэ и Атэц!». Одним словом, вкушать бигос без «холодненькой», это не только преступление, это – святотатство!.

Больше всего в польском языке мне нравится обращение, которое обязательно звучит в третьем лице единственного числа, например: «Что, пани, желает отведать?», или «Что, пан, изволит выпить?». Так вот, я вам отвечу совершенно серьезно: «Пани желает отведать бигоса, а пан не прочь откушать водочки, но … тоже закусив, при этом, непременно, бигосом».

Так что, прошу пани и панове!

Стейк из говядины

Сьейк из говядины. Фото автора

– Голод – ужасная вещь, Джефф. И любовь, и дела, и семья, и религия, и искусство, и патриотизм – пустые тени слов, когда человек голодает.

(О'Генри «Купидон a la carte»)

Запара

Повара – очень ранимые и нервные создания. Иногда, их лучше не трогать, а ещё лучше – обходить стороной за три версты.

Особенно, в «час пик», когда, бывало, заказы сыплются на их несчастные головы один за другим. Тут, разумнее всего, подальше держаться от кухни, которая в этот момент напоминает собою разъяренный термитник или опрокинутый улей. Тем более, в условиях российского бизнеса, когда в целях экономии средств, штат сокращается до минимума. Как, в нашем случае: до двух поваров – Вадима и меня.

– Запара… – перешептываются между собой официанты.

– Запара! – потирает в удовлетворении свои руки начальство.

– Запара!! – с ужасом восклицают повара, готовясь к самому худшему в их жизни.

Этим немудреным и коротким словом называется самый сумасшедший отрезок времени, когда, в короткий срок, следует отпустить огромное количество разнообразных блюд. Причем, быстро и качественно.

Ругая и матеря самыми последними словами ни в чем не повинных клиентов, «бойцы невидимого фронта», как угорелые носятся по кухне, с остервенением швыряя сотейники, плошки и сковородки в переполненную мойку.

Как правило, в такие моменты, даже высокое руководство не рискует совать свой нос святая святых, поскольку кровно заинтересовано в увеличении наплыва посетителей, а посему, с пониманием относится к адской работе своих рабов.

Правда, начальство тоже, попадается разное. Нам с Вадимом «повезло»: как назло, в самый неподходящий и критический момент, у наших шефов просыпается зверский аппетит. Вот и на сей раз, в разгар ажиотажа, когда мы с коллегой, с выпученными глазами, что называется, «летаем» вокруг плит и холодильников, порог нашей кухни, на цыпочках переступает очаровательная ножка начальницы.

– Ну, что: как дела, мальчики? – с невинным личиком, осторожно интересуется она, и – вероятно – тут же сообразив, что задала совершенно глупый вопрос, сочувственно произносит: – Чё, запара, да?

– Ага… коротко бросаем мы, не глядя на неё, словно демоны, нарезая круги по кухне и пытаясь удержать в памяти последовательность предстоящих операций.

Потоптавшись немного в нерешительности, она, некоторое время, жалостливо наблюдает за нами, а затем, благоразумно отойдя поближе к выходу, скороговоркой выдает:

– Ну, тогда пожарьте мне стейк с овощами, хорошо?

Броуновское движение белых колпаков на какую-то долю секунды внезапно застывает: мы с товарищем, с ошалевшими лицами и свесившимися на бок языками, синхронно оборачиваемся к директрисе. И, уже в следующее мгновение, с трудом сдержав себя, и выдавив только тактичное «угу», вновь окунаемся с головой в работу.

– Только не забудьте, подать к нему грибной соус! – бросает напоследок начальница и, на дав нам опомниться, стремительно выбегает из кухни.

– Бл#-#-ди!! – закатив глаза к потолку, взвывает Вадим.

Между тем, принтер безжалостно «выстреливает» очередной

длинный заказ.

– Ссу-ки!! – вторю я в унисон своему напарнику «по галерам», извлекая из холодильника говяжью вырезку и в отчаянии, с силой ударяя её о разделочную доску.

Боковым зрением, успеваю заметить, как перепуганные официанты, на всякий «пожарный», осторожно отступают на почтительное расстояние от окна раздачи. Умудренные опытом, они, как никто другой прекрасно понимают, что сейчас поварам, лучше всего, не задавать никаких вопросов: как-никак, запара, однако…

Стейк из говядины

Вообще-то, для наших целей, подходит только настоящая говяжья вырезка. Хотя…

Не вникнув толком в производственные нюансы, да вдобавок, позарившись на подозрительно дешевую цену, я «клюнул» таки, на удочку белорусских товарищей из Миорского мясокомбината, что в Витебской области. Наши «братья-славяне», не мудрствуя лукаво, сложили вместе две телячьи вырезки и, плотно скатав их в одну внушительную по толщине «колбасу», присобачили скромную этикетку с надписью: «Вырезка говяжья молодняк». Ну, что тут можно сказать? Только одно – молодцы, ребятки!

Понятное дело, что до меня это дошло уже потом, когда я стал размораживать мясо. И, тем не менее, умудрился, не разлучая «близнецов», приготовить из них тот же самый стейк. Итак, я предлагаю вернуться к нашему рецепту и, так сказать, осторожно и нежно «пощупать нашего бычка за… вымя».

Вырезка говяжья – 260 г;
Бекон с/к – 15 г;
Помидоры – 60 г;
Перец болгарский – 80 г;
Кабачки – 50 г;
Масло подсолнечное – 50 мл;
Грибы (любые) – 20 г;
Соевый соус – 10 мл;
Орегано – 1 г;
Крахмал – 1 г;
Специи (соль, перец) – по вкусу;

Размороженную говяжью вырезку, следует разрезать (поперек волокон!) на несколько толстых кусков (по 260 г), исходя, из требуемого количества порций. Затем, берём один из кусков,

ставим его «на попа», то есть, одним «торцом» укладываем на разделочную доску, а на другой – опускаем свою «пятерню», именуемую ещё иначе, как – ладонь. И – сильно надавливаем сверху, сплющивая его немного таким образом, чтобы толщина образовавшегося «пончика», была не менее 3 – 3,5 сантиметра. Никаких тяпок, молотков, топоров, кувалд и прочих традиционных вспомогательных инструментов российского повара! Исключительно, только золотыми руками.

Этапы приготовления стейка. Фото автора

Теперь, необходимо обмазать будущие стейки растительным маслом, посолить, поперчить и уложить их на раскаленную чугунную сковороду с гофрированным дном. Обжариваем с обеих сторон (приблизительно, по 3 – 4 минуты – с каждой стороны), а потом, запихиваем полуфабрикат в жарочный (духовой) шкаф (t = 200 С), до окончательной «доводки».

«Блатные» повара очень любят шикануть, при случае, модными иностранными словечками, (типа «блю», «ре», «медиум», «вэл дан» и прочая ерунда…), однако, не тушуйтесь и смело шлите их… Правильно, именно туда! Потому как, в переводе на наш обычный рабоче-крестьянский язык, это всего лишь навсего, обозначает степень прожарки стейка, а именно: «сырой», «полусырой», «с кровью», «нормальный», «хорошо прожаренный», и – наконец – «пережаренный и сухой, как

последняя падла».

Пока стейк уютно устроился в духовке, предлагаю заняться гарниром. Для этого нам понадобятся: кабачок цукини, помидор (или половинка крупного) и болгарский сладкий перец. Первые два, можно запустить на гофрированную сковородку, а болгарский перец, произвольно порезав на художественные сегменты, необходимо обжарить с минуту-полторы в обычном сотейнике или сковородке, с небольшим добавлением растительного масла. После чего, нам останется только довести овощи в духовке до полной готовности.

Наконец, извлекаем почти готовый стейк, обматываем его по кругу парочкой нежных розовых полосочек сыро-копченого бекона «ринго» (можно, любой другой), и вновь отправляем обратно в жарочный шкаф на 5 – 6 минут. Тем временем, приступаем к соусу. В сотейник запускаем обжаренные грибы, заливаем соевым соусом, посыпаем сверху душистым орегано, разбавляем всё это дело обыкновенной водой (совсем немного!) и ставим на плиту. Даём возможность, покипеть немного соусу, после чего, вливаем туда, разбавленный небольшим количеством холодной воды картофельный крахмал. Можно заметить, как в считанные секунды соус начнет густеть. Ждём ещё с чуток и… всё! Снимаем соус с плиты, достаём из духовки стейк, и приступаем к завершающей художественной части – оформлению и подаче кулинарного шедевра.

Тут, мне снова, разрешите откланяться, предоставляя вам проявить свою безудержную творческую фантазию.

Мясо по-милански

Мясо по-милански. Фото автора

Идет фильм. На постели лежит обнаженная женщина. Рядом красный и смущенный мужчина, лихорадочно пытающийся попасть ногой в штанину.

– Кастрато! Импотенто! – кричит разгневанная итальянка.

Голос переводчика за кадром: «Уходи! Я тебя больше не люблю».

(Анекдот)

Разоблачение «майянеза»

«Грузите апельсины бочках братья Карамазовы»

(И. Ильф, Е. Петров «Золотой теленок»)

Это блюдо безумно дорого моему сердцу ещё и потому, что с ним связана вполне реальная история, о которой промолчать может только самый бессердечный, не уважающий себя и своих поклонников человек.

Всем, наверное, известно, сколь огромное количество бескомпромиссных кулинарных сообществ развелось ныне на просторах интернета, которые ведут яростную и непримиримую борьбу с любителями майонеза. Об одном

из них, мне уже доводилось писать в работе «Паста».

Не так давно, пришлось столкнуться с ещё одним. При слове «майонез», все его участники дружно закатывают глаза к верху, готовые растерзать и стереть в порошок несчастного глупца, рискнувшего нечаянно вслух произнести это слово.

Меня всегда пугали агрессивные и категоричные товарищи, которые, как правило, имеют обыкновение с легкостью находить своих единомышленников и кучковаться в особые кланы с тем, чтобы с удесятеренной энергией обрушить свой язвительный сарказм и гнев на того, кто —по их мнению – является дилетантом от кулинарии, неосторожно сунувшим свой нос в профессиональную среду «знатоков». Лично у меня, сложилось устойчивое убеждение, что подобные люди осознанно посвятили свою жизнь этому революционному делу: они целенаправленно рыщут в сети, выискивая отдельные рецепты, чтобы потом, словно стая хищников, накинуться на свою жертву с одной единственной целью – хорошенько поглумиться, получив от этого долгожданное удовольствие и радость садиста. Что ж, поделаешь, видать, инстинкт толпы ещё не скоро изживет себя в нашем отечестве.

Представляю, в какой неописуемый восторг пришла та мадам, которая случайно попала на эту страничку. Однако, по порядку…

Однажды, просматривая страницы своего сайта, я случайно бросил взгляд на колонку статистики и… маненько офигел, увидев цифру 35! Обычно, мало кто его жалует своим посещением: единовременно на нём могут находиться не более 10 человек. А тут… Не прошло ещё двух минут, как количество пользователей возросло чуть ли не до пятидесяти! Я заерзал на своем стуле, словно на иголках: «Что за чертовщина?»

Наконец, не вытерпел и, войдя в админ-панель, решил выяснить – в чем тут дело. Все ссылки вели на какой-то кулинарный форум. Пройдя по одной из них, я плюхнулся в банку со змеями, скорпионами и прочими ползучими гадами. Во всяком случае, таково было самое первое ощущение.

Одна очень остроумная и злая на язык дама поместила пост, посвященный моему рецепту «мясо по-милански», саркастически добавив в конце: «…Учитесь, бездари! Вот как надо!».

Что тут скажешь? Ощущение было не из приятных: столько грязи, усмешек и оскорблений, за раз, мне еще ни разу не доводилось сносить. Я знал лишь одно – вступать с ними в дискуссию бесполезно: это была хорошо выдрессированная агрессивная стая хищников, которая только и ждала того момента, когда жертва сама придет к ним на ужин.

Естественно, всех привело в ярость упоминание о майонезе.

Причем, окончательно взбесило то, что я посмел на полтора килограмма вырезки, порекомендовать… целый килограмм майонеза! Чем и подписал себе смертный приговор.

Что делать? Как защищаться?

И тут, ко мне вернулось самообладание, которое заставило меня взглянуть на это совсем с другой стороны.

Ни слова не говоря, я, тихонько вышел из форума и, вернувшись себе на сайт, вошел в режим редакторской правки, где приписал к единичке, что стояла напротив майонеза, небольшой нолик. И – вновь, весело «поскакал» на форум, в сладостном предвкушении, поглазеть на предстоящее извержение вулкана.

Боже мой, что тут началось! Я сразу же, вспомнил свое детство, когда мы с ребятами, взяв длинную палку, неоднократно подвергали риску свою жизнь, пытаясь расшерудить огромное шмелиное гнездо. Это было очень опасно, поскольку укус шмеля несравненно более опасен, чем жало осы. В данном случае, шмель выглядел жалким и безобидным насекомым: настолько встревожен был улей форумчан.

«Вы только обратите внимание на количество майонеза, который этот придурок рекомендует своим ученикам! – раздирал свою глотку, один из адептов этого священного ордена. – 10 килограмм!! Ребята, да его убить мало!!!»

Я же, рванул на кухню, за чипсами и холодненьким пивком. Возвратился вовремя, застав кульминацию: казалось, сейчас мой бедный монитор не выдержит и все они свалятся ко мне на стол.

Если вы полагаете, что я на этом успокоился, глубоко заблуждаетесь. Неспешно отложив баночку «Невского», и, ехидно потирая ладони, я незаметно смылся и, войдя в «правку», приписал справа… (что бы вы думали? Совершенно верно!) ещё один нолик. И – шустро назад.

«Да вы протрите свои глаза: какие, к черту, 10 килограмм?! Там – центнер!!!» – завопил, видимо, недавно вошедший на форум, их коллега.

«Мама моя родная! Я не верю своим глазам! Зверь!!» – бился в конвульсиях другой.

«И он ещё смеет чего-то преподавать! Скотина!» – в праведном гневе, возмущался третий…

Я сознательно привожу только самые безобидные отзывы, жалея уши читателя. Признаюсь откровенно, никогда ранее, мне не доводилось испытывать большей радости и веселья, чем в тот вечер. На какое-то мгновение, у меня возникла, было, мысль, продолжить эксперимент и попытаться выяснить, насколько далеко может простираться человеческая глупость, однако,

предвидя, что она безгранична, я отвергнул вскоре эту затею, быстро охладев и потеряв к ней всяческий интерес.

Мясо по-милански

Самое интересное заключается в том, что это блюдо мне известно как минимум под пятью-шестью названиями. В наше время в этом ничего удивительно нет, да это и не суть так важно: можете обозвать – как захочется.

Итак, поехали:

Говядина (вырезка) – 1,3 – 1,5 кг;
Лук репчатый – 800 г;
Шампиньоны консервированные – (1 банка) 200 г;
Чеснок – 4 – 6 долек;
Майонез – 1 кг;
Сыр (любой) – 300 г;
Специи (соль, перец черный молотый) – по вкусу;

Объяснять – что такое говяжья вырезка, полагаю, не стоит. Для этого достаточно взглянуть на фотографию: это небольшой кусок в виде «колбаски» – самый нежная часть говядины. Следовательно, и самый дорогой по цене. Хочу заранее предупредить: не пытайтесь «обмануть» себя и других, используя для этих целей другие части говядины. Поверьте мне на слово – это совершенно исключено. Там, где можно схалтурить, я заранее предупрежу.

Этапы приготовления мяса по-милански. Фото автора

Но для начала нам необходимо будет заняться луком. Чистим лук, промываем его и, мелко перешинковав, забрасываем в разогретую сковородку с небольшим количеством растительного масла. Сразу же солим и перчим по вкусу и хорошенько пассируем минут 10 – 15 на среднем огне. По окончании пассировки перекладываем готовый лук в глубокую миску и отставляем в сторону, дав ему возможность немного остыть.

Очищаем чеснок и очень мелко рубим его или же трем на мелкой терке.

В отдельную миску перетираем (на крупной терке) весь сыр. Сорт сыра оставляю на ваше усмотрение, хотя «Атлет», «Эментальский» и «Маасдам» прекрасно подходят для нашего случая.

Вскрываем банку консервированных шампиньонов, сливаем сок, а сами грибочки мелко шинкуем и перекладываем также в отдельную небольшую мисочку.

Ну а теперь, приступаем непосредственно к самому мясу. В идеале, нам нужен кусок вырезки весом примерно около 1,5 кг. Разрезаем его поперек волокон на шесть равных частей (по 200 – 210 г), тщательно освобождая мякоть от тоненькой пленки, которая присутствует в любом куске вырезки. Теперь каждый кусок надрезаем (опять-таки, поперек волокон) еще раз пополам,

но не до самого конца, а оставляя чуть-чуть. Разворачиваем, кладем на разделочную доску и осторожно, но уверенными движениями, осторожно отбиваем мясо (от центра к краям), придавая куску форму длинного и тонкого прямоугольника, с приблизительными размерами 60 Х 250 миллиметров.

Отбив каждый кусок мяса, аккуратно поддеваем пласт лопаткой и переносим его на предварительно смоченный водой лист противня. После чего, придав ему соответствующую правильную форму, острым ножом делаем по всей поверхности мяса достаточно заметные насечки. Насечки следует делать по диагонали, в двух противоположных направлениях, следя за тем, чтобы форма мяса не нарушалась. Делается это для того, чтобы мясо во время запекания не стянулось и не скукожилось.

На обычный домашний противень все шесть кусочков мяса должны как раз вровень поместиться, заполнив собою всю его поверхность. Слегка солим и перчим все кусочки и начинаем перекладывать слоями.

Вначале следует равномерно разложить весь лук. Сверху на него распределить тертый чеснок. Затем следуют шампиньоны. За грибами наступает очередь майонеза. Майонеза идет много. Его также следует равномерно размазать по всей поверхности мяса, поверх предыдущих слоев. И завершает нашу операцию слой тертого сыра.

Я забыл вам напомнить: перед тем, как перекладывать слоями мясо, необходимо включить духовку, чтобы она хорошенько прогрелась до температуры 180 – 200 градусов. Дождавшись, когда духовка нагреется, ставим противень со всем содержимым и ждем несколько минут (обычно 15 – 20 минут). Необходимо проверить, равномерно ли пропекается мясо. Если это необходимо, то через некоторое время противень следует развернуть.

Как только поверхность приобретет красивый румяный колер, противень следует вытащить, налить туда воды (примерно, вровень с мясом) и поставить на плиту, включив для этого сразу обе конфорки. Огонь должен быть чуть выше среднего. Даем возможность воде выкипеть. На это уходит, как правило, еще 10 – 15 минут. Часть воды испаряется, а часть впитывается в само мясо, делая его нежнее и сочнее. По окончанию выключаем плиту.

Я специально здесь не упомянул о гарнире, справедливо оставляя выбор за хозяйкой. К такому блюду подойдет любой гарнир, кроме пшенки, перловки и овсянки.

Баклажаны по-испански

Баклажаны по-испански. Фото автора

– Как ты можешь так говорить! – воскликнул Дон Кихот. – Разве ты не слышишь ржанья коней, трубного звука и барабанного боя?

– Я слышу только блеянье овец и баранов, – отвечал Санчо.

(М. Сервантес «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский»)

Сонет в честь Дульсинеи

Как скучен и уныл наш век. Век бешеных скоростей и новых технологий. Век компьютеров и интернета. Век делового прагматизма и расчетливой любви. Век, в котором все помешались на вещах, деньгах и славе. Где на полном серьезе обсуждаются проблемы эвтаназии и нравственные аспекты клонирования человека. Где не осталось места для

романтических идеалов и воздушных замков, для доблестных рыцарей и прелестных дам, для отваги и самопожертвования, наконец, для настоящей дружбы и любви.

Не скрою: два самых любимых литературных персонажа оставили неизгладимый след в моей душе, являясь путеводной звездой на протяжении всей жизни. Это – Сирано де Бержерак Э. Ростана и Дон Кихот М. Сервантеса. И чем дольше я живу на этом свете, тем более становится заметна отдаленность этих идеалов от нынешних реалий, и тем более дороги они моему сердцу с каждым годом и каждым днем. Словно заботливое Время укрыло их до некоторой поры от соприкосновения с разгулом сегодняшней пошлости и разнузданности, безвкусицы и хамства, невежества и агрессивности.

В наши дни молодежь более склонна отдавать свои предпочтения «Гарри Поттеру» Роулинг К. Джоан и «Хроникам Амбера» Р. Желязны. Что ж, о вкусах не спорят. Однако, не следует при этом также забывать, что «вкусы» воспитывают и создают внутренний духовный мир человека. И какой «багаж» они вынесут «завтра», став взрослыми, покажет время.

Я же, оставаясь приверженным своим идеалам, на которых воспитывался, хочу лишь напоследок привести малоизвестный сонет, который называется

«РЫЦАРЬ ФЕБА – ДОН КИХОТУ ЛАМАНЧСКОМУ»

Учтивейший и лучший из людей!
Твой добрый меч разил врагов так рьяно,
Что хоть с тобой мы одного чекана,
Ты стал, испанский Феб, меня славней.

Сокровища и власть своих царей
Восточные мне предлагали страны,
Но все отверг я ради Кларидьяны,
Чей дивный лик сиял зари светлей.

Когда я буйствовал в разлуке с нею,
Передо мною даже ад дрожал,
Страшась, чтоб там я всех не покалечил.

Ты ж, Дон Кихот, любовью к Дульсинее
И сам себе бессмертие стяжал,
И ту, кому служил, увековечил.

Баклажаны по-испански

Поскольку, такой доблестный идальго как Дон Кихот, не мог быть кровожадным, то и блюдо, сочиненное мною, должно быть под стать такому герою, а именно – отражать миролюбивый характер и, следовательно, быть вегетарианским по своей сути.

Давайте перечислим продукты, которые нам понадобятся для сегодняшнего рецепта:

Масло растительное – 300 мл;
Баклажаны – 1 кг;
Помидоры – 350 г;
Чеснок – 4 -5 долек;
Сыр (любой) – 300 г;

Кляр:
Мука в/с – 4 стол. ложки;
Сметана 15%-ная – 250 мл;
Яйца – 3 шт;

На гарнир:
Цветная капуста – 1 кг;
Зелень – 1 пучок (20 г);

В первую очередь необходимо поставить на плиту небольшую кастрюлю с водой, заполненную на три четверти, дать возможность закипеть, посолить немного и – опустить туда целиком кочан цветной капусты, предварительно срезав только кочерыжку.

Этапы приготовления баклажанов по-испански. Фото автора

Пока капуста варится (около 10 – 15 минут), приступим к баклажанам. Кожуру следует срезать острым ножом (впрочем, можно и оставить). Сам баклажан нужно разрезать вдоль на несколько частей (как правило, на 5 или 6 пластинок), толщиной чуть меньше 1 сантиметра. Сложить их в глубокую миску, не забыв, при этом, каждый слой баклажанов присыпав солью и оставить так на 15 – 20 минут.

Теперь, приступаем к кляру. В глубокую миску вбиваем 3 – 4 яйца, 250 мл сметаны, немного соли, 4 столовые ложек муки и всё это тщательно взбиваем венчиком до получения однородной массы. Если консистенция кляра покажется вам чересчур густой, можно добавить немного воды и вновь взбить.

Далее: изымаем аккуратно цветную капусту, даём ей немного остыть с тем, чтобы потом её можно было разобрать на соцветия. Баклажаны промываем под струей холодной воды, чтобы с нее сошла соль, вся горечь, и слегка обтираем сухим полотенцем.

Переходим к следующему этапу – жарке. Ставим на плиту сковороду, с достаточно высокими бортами, наливаем туда половину предназначенного для рецепта растительного масла и нагреваем. Огонь должен быть средним. Теперь, обмакиваем в кляр каждую «пластину» баклажана и осторожно опускаем ее на сковороду. Обычно за раз умещается не больше 3 – 4 штучек. Следует избегать располагать их слишком близко друг к другу,

иначе потом, при переворачивании, их сложно будет отодрать. Жарятся баклажаны быстро – чуть более минуты. Затем их следует перевернуть на другую сторону. Готовые «синенькие» необходимо расположить на противне с бортами.

К тому времени (если цветная капуста уже остыла), осторожно разбираем на соцветия, обмакиваем в тот же самый кляр и обжариваем их следом за баклажанами (добавив остальное масло в сковороду). Капусту можно обжарить в два приёма (если вся не помещается), плотно располагая, соцветия друг к другу. Прожарив до румяной корочки одну сторону (на это уходит примерно 2 – 3 минуты), необходимо затем перевернуть их другой стороной, также довести до готовности и затем выключить плиту.

Ну и наконец, заключительный этап – духовка. Включаем духовку и, пока она разогревается, раскладываем на баклажаны, порезанные полукольцами помидоры. На помидоры посыпаем мелкорубленый чеснок, а сверху – тертый сыр. Теперь, всю эту красоту, помещаем в духовку, и нам остается только подождать последние 10 – 15 минут. Температура жарочного шкафа не должна превышать 200 градусов по Цельсию. Так как духовки у всех различные, я предлагаю следить на последнем этапе визуально. Как только сыр расплавится и начнет покрываться красивым колером, необходимо выключить конфорку.

Остается только посыпать сверху свежей мелко нашинкованной зеленью (укропом либо петрушкой), переложить на порционную тарелку, уложить рядом несколько соцветий обжаренной цветной капусты и подать к столу.

Гуляш извозчика

– Кормить надо только безоружных, а солдат с ружьем сам себя прокормит – дело проверенное!

(Из к-ф «Каин XVIII»)

Как был развенчан миф о вожде

«Я не разделяю ваших убеждений, но готов отдать жизнь за ваше право их свободно высказывать!»

Это изречение, приписываемое знаменитому французскому просветителю Франсуа Аруэ де Вольтеру, наиболее глубоко запало мне в душу с тех самых пор, когда я впервые серьезно задумался – «Что же из себя представляет настоящая демократия и с чем её едят?».

Например, в советскую эпоху, в которой я вырос, тоже была своя «демократия». Называлась она социалистической. И, как это ни странно, у этой «демократии» были свои вожди, которых народ обязан был боготворить. А над всеми этими вождями стоял самый главный вождь – Ленин – имя, которое произносилось с трепетом и благоговением.

Тех, что правили страной после него, народ мог даже критиковать (естественно, после смерти вождя) и даже смещать с поста (понятное дело, когда тот находился в отъезде), но «Главного» трогать не смели. Его даже мумифицировали, дабы продемонстрировать бессмертность гения перед вечностью. Это была «священная корова», «святыня», «икона», «непогрешимая истина в последней инстанции». Никому и в голову не приходило усомниться в гениальности и величайшей прозорливости этого «гения всех времен и народов». Одним словом, советская система сумела создать и внедрить в сознание масс такой величайший миф о вожде, что все остальные известные нам мифы просто меркнут.

Без Ленина невозможно было представить жизнь простого советского человека, который начиная со школьной скамьи, проходил несколько стадий «посвящения».

В первом классе мы с нетерпением ждали – когда нам нацепят на грудь пятиконечную звездочку октябренка. В четвертом – плакали, если наши фамилии не значились в списках тех, кто имеет право носить треугольный красный галстук и гордое звание «пионер». Наконец, в восьмом – тихо

ненавидели всех «комсомольских активистов» и … гордились, что не стали ими.

Являясь продуктом своего времени, я также очень долгое время находился в состоянии гипноза, из которого – как это ни странным может показаться – вывел меня… обыкновенный унитаз.

Излишне, наверное, говорить о том, насколько серьезное значение придавалось идеологии в советский период. Ленинскими лозунгами не были обвешаны разве что только детские учреждения. «Марксизм-ленинизм» преследовал тебя на каждом шагу. То, что «наше дело правое – мы победим», ни у кого не вызывало сомнения. И то, что «Ленин и теперь живее всех живых», не позволяло расслабиться, а заставляло быть всегда и везде начеку. Усомниться в его величии было верхом не то, что – несознательности, но даже – преступности.

Где-то, краем уха доходило, что во времена И. Сталина были репрессии и процветал культ личности; что Н. Хрущев слишком поторопился с прогнозами в отношении конкретных сроков прихода коммунизма; что «нынешние» руководители намного уступают «первым пророкам революции» и так далее. Но усомниться в самом вожде – было величайшей глупостью. Сейчас, наверное, выглядит смешно, но вынужден сознаться: я даже временами искренне сожалел о том, что Ленин не дожил до наших дней.

«Эх, надо же, какая досада – не дожил Ильич каких-то ещё двадцать – тридцать лет. А ежели б, до сегодняшнего дня? Вот бы он сейчас дал разгон существующему руководству, – думалось мне. – Вот бы сейчас мы зажили! И главное – народ его, конечно же, поддержал бы. Ещё бы – такой умище!»

Примерно с подобными мыслями, не дававшими мне покоя, я однажды зашел в туалет. И, усевшись поудобнее на «горшок», стал далее развивать тему и предаваться тому – как было бы здорово, если б Ленин вдруг воскрес.

Внезапно, я почувствовал острую боль в желудке. Да простят меня дамы (не за столом будет сказано), но я весь напрягся, прилагая все усилия к тому, чтобы освободиться от этой боли. И вдруг…

Ты мне не поверишь, дорогой читатель, но я вдруг отчетливо представил на своем месте… Ленина. Да, да – нашего любимого и всеми обожаемого вождя. И тут же устыдился такого кощунственного сравнения.

«Боже мой, что я говорю! – подумалось мне. – Какой вздор: Ленин и… обыкновенный унитаз. Какая чушь! Да за такие мысли меня давно поставили бы в 17-ом к стенке!»

Однако, раз посетив, эта мысль уже крепко засела во мне, настойчиво сверля мой бедный мозг. И я уже ничего не мог с этим поделать. Эта мысль настолько захватила и увлекла, что последующие картины, что выдало мое воображение, последовали как-то легко, естественно и, можно сказать, непринужденно.

«Постой-постой, – говорил я сам себе, – он ведь, был такой же человек, как и я. Конечно же, я вполне допускаю, что у него, несомненно, был более внушительный мозг, но все остальное – руки, ноги, уши, глаза, живот и … (О, Господи! Неужели?!) даже жопа, почти нисколько не отличались от моих. Ну, может быть чуток по-нежнее и по-белее, но все же! Более того, он наверняка также как и я ходил в туалет (ведь должен же он был, хоть как-то, избавляться от пищи!). И наверняка, он также сидел и тужился, когда у него случались запоры, или – наоборот – скрючивался от колик и диареи.»

На мгновение я застыл от ужаса представленного. Но то было всего лишь мгновение, которое как вспышка света озарила меня, осветив заодно и то место, где за минуту до этого стоял вечно живой и непоколебимый вождь мирового пролетариата. И в это самое мгновенье, «пьедестал» в моем сознании рухнул, и я увидел, что на этом месте ничего нет – оно было пустым.

В ту же секунду я почувствовал, как боль отпустила меня. Я улыбнулся: мне стало одновременно смешно и немного грустно.

«Так, наверное, бывает всегда, когда кончается сказка…» – подумалось мне.

Гуляш

– Ну, и какая же связь между гуляшом и тем, что ты только что нам поведал? – справедливо спросите вы.

Упаси боже! – никаких особых ассоциаций, конечно же, я не имел в виду. Разве ж, только то, что весь бывший Союз Советских Социалистических Республик можно сравнить с эти блюдом: точно такая же усредненная «серая масса», не выделяющаяся своей индивидуальностью и не претендующая на звание «королевского» блюда, являясь непритязательной пищей, призванной набить пустой желудок обыкновенного советского служащего.

Но это только на первый взгляд. На самом деле, хорошо и правильно приготовленный гуляш – это «хорошо забытое старое», это – ностальгия по советскому прошлому, наконец, гуляш – это блюдо настоящих гурманов, которые любят в конце трапезы обязательно «пройтись» кусочком хлеба по тарелке,

слизывая самый «цимус», то есть соус.

Тем более, что наш сегодняшний гуляш существенно отличается как от классического венгерского, так и от советского. Правильнее, – это гибрид советско-венгерской дружбы. Только пусть не вздумают на меня обижаться наши венгерские друзья, решив, что я специально приурочил это блюдо к своеобразному «юбилею» – трагическим будапештским событиям 1956 года. Так уж вышло…

Однако, приступим к делу:

Масло растительное – 100 мл;
Курдюк бараний – 150 г;
Легкое (баранина либо говядина) – 700 г;
Лук репчатый – 350 г;
Специи – по вкусу;
Вода – 100 мл;

На гарнир:
Картофель – 1 кг;
Масло сливочное – 100 г;
Зелень (укроп) – 1 пучок (20 г);

Самое сложное в данном рецепте, это раздобыть легкое, промыть, прочистить, разрезать на небольшие (по10 -15 г) кусочки и отварить в чуть подсоленой воде. После чего, откинуть на дуршлаг, дать возможность, стечь воде и откинуть в отдельную посуду.

Включаем плиту, ставим казан или толстостенную чугунную латку, забрасываем порезанный на мелкие кусочки курдюк и ждём, когда вытопится жир. Естественно, во всё это время, мы периодически помешиваем шкварки черпаком. Когда шкварки отдадут практически весь свой жир, осторожно изымаем их, а взамен опускаем мелко нашинкованный («кубиками») репчатый лук.

По истечение 10 минут, когда лук уже станет приобретать золотистый цвет, забрасываем предварительно отваренные легкие и снова всё хорошенько перемешиваем. Можно сразу же, посолить и поперчить немного черным молотым перцем.

Пламя под казаном необходимо немного убавить и продолжать обжаривать легкие с луком. Минут через 15 можно долить немного растительного масла и продолжать интенсивно помешивать содержимое казана.

Наконец, в самом конце, добавляем немного воды, после закипания убавляем пламя конфорки до минимума и, накрыв

казан плотно крышкой, оставляем томиться ещё минут десять.

Тем временем, готовим гарнир. Должен заметить, что к такому блюду подойдёт практически любой гарнир, начиная от макарон, спагетти и заканчивая отварным картофелем. Тут, как говорится, выбор за вами.

В любом случае, гуляш от этого не пострадает, а то, что семья будет в выигрыше – сомневаться не приходится. Приятного вам ужина.

Баранина в сливках

Баранина в сливках. Фото автора

«О чем, дева, плачешь,
О чем, дева, плачешь,
О чем, дева, плачешь,
О чем слезы льешь?»
(из песни «Гуляет по Дону казак молодой»)

Гуляет по дому казах удалой…

«Коля» был родом из кызылкумских степей, что на триста тысяч квадратных километров раскинулись к юго-востоку от высыхающего Арала. А если быть совсем точным, из пустынной столицы – Тамдыбулака. Кругом, куда ни кинь взгляд, одни песчаные барханы да потрескавшиеся такыры, с редкими кустарниками саксаула с зелеными побегами верблюжей колючки – янтака. Суровый климат пустыни дозволяет выжить лишь самым живучим видам растений: корни янтака на несколько метров уходят в глубь земли, чтобы достать из её недр спасительную влагу. Из фауны, в глаза бросаются стада тонкорунных баранов да одинокие гордые верблюды, застывшие

недвижно в презрительной улыбке. Кое-где, изредка, в поле зрения могут попасться осторожные джейраны, пугливые суслики и тушканчики, ядовитые змеи, саксаульная сойка и степной орёл. Словом, жизнь малопривлекательная и невеселая, с точки зрения избалованного и изнеженного благами цивилизации городского жителя.

В одной из юрт, терпеливо ждала возвращения своего жениха молодая симпатичная казашка. Склонившись над своим ковром, при свете керосиновой лампы, она неторопливо выводила незатейливый геометрический орнамент, размышляя о своём суженом и вкладывая частицу своей души в создаваемое полотно. Там, где-то в далекой Бухаре, учился в институте её «Коленька». Вообще-то, настоящее его имя было Курмангали. Но так уж повелось с советских времен, что любое непривычное для слуха имя, обязательно должно было подвергнуться некоей трансформации для того, чтобы предстать в понятном и доступном для всей великой империи виде. Этот приятный и скромный паренек из казахской степи, запомнился, прежде всего, своим дружелюбием, кротостью и неотразимой улыбкой, которая, казалось, никогда не покидала его лица. Она, буквально, приросла к своему чересчур застенчивому хозяину, который, к тому же, был невысокого росточка, худенький, можно сказать, щупленький. В считанные дни, весь курс успел проникнуться любовью и уважением к этому скромному, немногословному и обаятельному пареньку, который плохо изъясняясь по-русски, сумел, тем не менее, покорить наши сердца своим приветливым и мягким характером. К примеру, мне никогда не доводилось видеть его недовольным, расстроенным или – тем более – рассерженным. Такого, просто, невозможно было себе представить.

Однако, один-единственный раз, ему, всё-же, доведется «проколоться», рассмешив всех нас до слёз.

Нога

Дело было во время хлопкоуборочной кампании. Жили мы тогда в одном захолустном кишлаке. Днем собирали хлопок. Когда окрест лежащие поля были обобраны до нитки, нас стали возить в соседние бригады, находящиеся на приличном расстоянии. С раннего утра, к нашей лачуге подкатывал грузовик ГАЗ-52 (в открытый кузов которого мы дружно садились) и вёз нас на место сбора. А вечером, также исправно отвозил обратно, «домой». Вдоль по борту располагались обыкновенные деревянные лавки, которые опирались своими торцами

на прикрученные к бортам металлические швеллера. Описывать утренние поездки – скучное и мало интересное занятие: мы были сонные, хмурые, недовольные ранним подъемом и предстоящей работой. Зато, вечером… Обратно, мы ехали радостные и счастливые, в предвкушении ожидаемого ужина и танцев. Тесно разместившись на лавочках, мы травили всю дорогу байки и анекдоты, шумно горланя и оглашая своим смехом хлопковые поля и деревенскую округу. Курмангали сидел рядом со мной, у самого края, скромно подоткнув свои ноги под лавку. Как всегда, он был весел и жизнерадостен, правда, больше слушая других: роль пассивного слушателя устраивала не только его, но и всех нас. И вообще, он был какой-то незаметный и тихий, и к этому все уже привыкли.

Внезапно, на одной из колдобин, нас всех дружно подбросило вверх, а затем вновь опустило, прямо… на ноги моему товарищу. То есть, один конец лавки соскочил со швеллера и лёг на Колины икры. Естественно, никто ничего не почувствовал: мы лишь дружно охнули, и вновь продолжили ржать и смеяться. Все, кроме несчастного Курмангали, который в силу своего воспитания, счел (поначалу) не совсем приличным, ставить нас об этом в известность. Скрежеща зубами, он плотно сомкнул свои губы и стал извиваться, словно уж.

Понятное дело, я отнес такое его поведение на счет реакции на рассказанный только что анекдот, а потому, поначалу не придал странному дёрганью товарища особого значения. Тем временем, кто-то вспомнил новую байку.

Наконец, когда, похоже, мужество и стойкость окончательно покинули нашего героя, раздался сдавленный крик «спартанца», мигом заставив всех нас заткнуться.

– Ннага! – проскулил бедный Курмангали, по-прежнему извиваясь всем телом и зажмурив от боли глаза.

– Ты чего, Коля?! Что с тобой? – обернувшись, толкнул я в бок приятеля, продолжая сидеть на «лавочке» и весело болтая ножками.

– Ннага! Вуй-бай, Ннага!!! – взвыл, словно сирена, несчастный, сдабривая русскую речь характерными казахскими междометиями, которые, собственно говоря, и заставили меня серьезно поднатужиться и включить мозги.

Только тут, я вдруг обратил внимание на несколько странный и непонятный уклон лавки в сторону моего приятеля. Наконец, когда до нас дошло, в чём дело, мы все, как ужаленные в жопу, дружно подскочили и срочно помогли несчастному товарищу освободиться от неприятной «засады». Пришедший в себя однокурсник, благодарно обвёл всех нас добрыми глазами и…

застенчиво захихикал. В ту же секунду, весь «кузов» взорвался диким хохотом.

Где ты теперь, мой дорогой студенческий товарищ? Возможно, закончив институт, ты возвратился в свой родной Тамдыбулак, женился на своей несравненной «Гульчатай», которая нарожала тебе кучу симпатичных «казачат»? Ты, наверное, теперь степенный человек, ценный специалист и уважаемый авторитет в округе? Возможно, даже, как и многие из нас, успел отрастить небольшой животик, кушаешь по праздникам бешбармак и запиваешь его холодненькой запотевшей «Столичной»? Дай то Бог! Пусть будет всегда светло и тепло в твоей юрте, дорогой Курмангали! Пускай, жена твоя будет всегда рядом, чтобы вы вместе встретили старость. Я уверен: ты хороший заботливый муж и добрый отец. Я хочу, чтобы твои дети были похожи на тебя. Чтобы они унаследовали от тебя твой мягкий нрав и твою бесценную улыбку. А ещё я желаю, чтобы у тебя больше никогда не болели ноги! Мир твоему дому, Коленька!

Баранина в сливках

Справедливости ради, должен сразу же предупредить, что ниже представленный рецепт не считается моим собственным изобретением. Как и полагается, по старой доброй советской привычке, я его добросовестно… спёр у коллеги, специализирующего на западной (а точнее – на турецкой) кухне. Правда, несколько усовершенствовав и привнеся в него немало своей личной фантазии.

Это блюдо я настоятельно рекомендую всем симпатичным хозяюшкам (желательно, от сорока до пятидесяти пяти), которые устав от однообразных бифштексов, зраз и котлет, мучительно гадают – каким же образом, на сей раз, удивить своих гостей. И в самом деле, не случайно, рекомендуемый мною рецепт, является одним из самых любимых моих блюд, поскольку, он стопроцентно отвечает тем критериям, которые были оглашены в предисловии к данной работе. А именно: а) – из доступных продуктов, б) – оригинально и – наконец – в) – вкусно. Следующий плюс этого блюда состоит в том, что его можно заготовить заранее и впрок, а потом, по мере надобности, извлекать из морозильной камеры порционные заготовки с тем, чтобы в течение пяти (!) минут приготовить сытное блюдо, и отвязаться, тем самым, поскорей от прожорливого и ненасытного семейства!

Этапы приготовления баранины в сливках. Фото автора

В этом деле, самое главное – баранина. Не буду в сотый раз подробно останавливаться на этой теме: о баранине я уже писал не раз. Единственное – повторюсь, что баранина должна быть парная, с внушительным курдюком и без всякого отталкивающего запаха. К примеру, на Сенном рынке Санкт-Петербурга, можно встретить неплохую дагестанскую баранину, правда с куцым хвостиком, которую с очень большой натяжкой можно назвать курдюком. Там же, помнится, мне как-то попалась неплохая овца из псковщины. Одним словом, приобрести настоящую баранину – это гарантия успеха на 99 процентов. Всё остальное – для ясельной группы…

Для начала, я предлагаю приобрести около трех килограммов задней части вышеупомянутой баранины и обвалять её (то есть, отделить мякоть от костей). Обвалка мяса – довольно серьезная штука: она требует необходимых навыков, и в первую очередь, элементарных знаний анатомии и строения скелета животного (помните, в «Полосатом рейсе» – «Смотри – на вымя не наступи!»). Необходимо, таким образом обвалять мясо, чтобы мякоть представляла собою не распластанное месиво непонятно чего, а вполне симпатичный и цельный кусок: иными словами, чтобы по окончанию обвалки, наш «натюрморт» представлял собою (визуально) ту же самую баранью ножку, но только без

кости.

Если учесть, что кости составляют примерно 30% от общего веса «архара», то у нас должно остаться около двух килограммов прекрасного мяса, которое следует промыть под краном, обсушить салфеткой и порезать на небольшие куски (по 35 – 40 г каждый). Баранина в сливках Затем, сложить их в казан или латку, залить холодной водой (столько, чтобы она покрыла собою поверхность мяса, даже чуточку больше) и поставить на средний огонь. Едва содержимое котла закипит, необходимо убавить пламя и снять образовавшиеся на поверхности белки. Прикрыть всё это дело крышкой и оставить вариться (томиться) на медленном огне порядка одного-полутора часов, то есть, до такого состояния, когда кусочки баранины окончательно приготовятся и станут на вкус мягкими и нежными.

Естественно, в процессе варки, периодически нужно будет помешивать содержимое казана. Минут за 10 – 15 до окончания варки, можно посолить (по вкусу). По завершению, выключаем конфорку и убеждаемся, что жидкость в нашей латке испарилась почти наполовину. Только глупые хозяйки и неотесанные жлобы, не утерпев, начнут прямо с котла поглощать это, в общем-то, готовое блюдо. Истинные же, гурманы, делать этого не станут. Последние прекрасно сознают, что это всего лишь навсего, только «полуфабрикат». Следует подождать, когда содержимое казана полностью остынет, а затем равномерно (порционно) переложить в пищевые пакетики. Пять – шесть кусочков мяса на порцию, и обязательно пару-тройку столовых ложек образовавшегося бульона. Выпустив немного воздуха, туго завязать узлом каждый пакетик. Теперь, их можно сложить в один пищевой контейнер и отправить в морозильную камеру. Это в том случае, если вы намереваетесь заготовить впрок.

А теперь, перейдем непосредственно к самому рецепту. Итак, из расчета на одну порцию.

Баранина (полуфабрикат) – 200 г;
Масло подсолнечное (для обжарки овощей) – 20 мл;
Лук репчатый – 50 г;
Перец болгарский – 80 г;
Сливки 22%-ные – 100 мл;
Кинза – 3 г;
Чеснок – 2 г;
Масло подсолнечное (для фритюра) – 200 мл;
Картофель – 150 г;
Специи (соль, перец, тимьян) – по вкусу;

Предлагаю два варианта: первый – рассчитанный на приход гостей (условно, на 6 – 7 человек), когда нет необходимости заморачиваться с порционными пакетиками, с последующей их заморозкой, и второй – когда вам срочно нужно накормить своего «бегемота», грузно развалившегося на диване и в ожидании ужина, и лениво щелкающего дурацкий пульт телевизора.

Вариант №1

Предположим, что баранина в кастрюле у вас уже доведена до готовности. Отставляем её пока в сторону, ставим глубокую латку или большую сковороду на плиту, наливаем растительного масла (300 – 350 мл) и оставляем нагреваться. А тем временем, чистим картофель, промываем, просушиваем салфеткой и нарезаем на дольки. Забрасываем его в раскаленное масло и обжариваем во фритюре до красновато-коричневого колера. Изымаем осторожно шумовкой, давая стечь лишнему маслу и раскладываем по порционным тарелкам. Тарелки должны быть глубокими, чтобы помимо картофеля и мяса, вместить в себя изумительный соус, являющийся той самой изюминкой, без которого это блюдо просто немыслимо!

Вторым этапом является обжарка лука и болгарского перца, с добавлением специй (соли, черного молотого перца и обязательно чуточку тимьяна). Это займет не более 5 – 6 минут.

Теперь, соединяем овощи с бараниной, даем содержимому закипеть, после чего вливаем туда 22%-ные сливки (грамм 200).

Перемешиваем тщательно, ждем пару минут, пока не закипит, и затем можно выключить конфорку и приступить к раскладыванию мяса (поверх картофеля). При подаче необходимо проследить, чтобы кусочки баранины, соуса и овощей, были равномерно разложены по всем тарелкам. В заключение, остается только обильно посыпать в центр каждой тарелки рубленной зелени (укропа или кинзы) с рубленым чесноком и подать к столу.

Вариант №2

Достаем из морозильной камеры «заветный мешочек» с бараниной и размораживаем (лучше всего, естественным образом).

Тем временем, необходимо почистить картофель, промыть, обсушить, порезать на дольки (как на «Айдахо», только без кожуры) и обжарить во фритюре до красивой коричневато-красной хрустящей корочки. Изъять осторожно шумовкой готовый

картофель и уложить его глубокую порционную тарелку.

В обыкновенный сотейник наливаем немного растительного масла, ставим на плиту. Тем временем, нарезаем (крупно) очищенный репчатый лук, болгарский сладкий перец (можно, на произвольные крупные сегменты) и отправляем их вместе и одновременно в разогревший сотейник. Хорошенько помешиваем и сразу же солим, перчим и добавляем чуточку тимьяна (не следует перебарщивать!). Снова перемешиваем. Минуты через две, отправляем вослед баранину (с бульончиком!). Ещё через пару минут, когда содержимое сотейника хорошенько закипит, заливаем всё это хозяйство 22%-ными сливками, доводим до кипения и выключаем плиту. Нам остается только залить этой вкуснятиной обжаренный картофель, обильно посыпать сверху смесью порубленного мелко чеснока и кинзы, и подать к столу.

Сочетание баранины, сливок и тимьяна, придают этому блюду специфически тонкий и своеобразный вкус и неповторимый аромат.

Медовик

Медовик. Фото автора

– Детей надо баловАть: только тогда из них вырастают настоящие разбойники!

(из к/ф «Снежная королева»)

А компот?

Ну, вот мы и подошли с вами, уважаемые друзья, к нашему последнему, заключительному рецепту. Не знаю, – понравились ли они вам мои занятия или нет – судить не мне. Мне всего лишь, захотелось поделиться с вами рецептами и заодно, как бы невзначай, привлечь ваше внимание к нашей жизни, к тому, что происходит вокруг нас. Мне хотелось, чтобы вы почувствовали и прониклись сознанием, что на свете есть разные, непохожие на нас с вами люди: с разным цветом кожи, с другой культурой, иного вероисповедания и иной национальности. Все они похожи на нас с вами только в одном: им тоже Природа подарила одну-единственную жизнь и они также как и мы, хотят и имеют право прожить её достойно и красиво. И я вас призываю: давайте научимся любить и уважать

человека только за то, что он – просто человек.

А то, что он не сумел приготовить мою «Яичницу по-деревенски», это не столь важно. Я не поставлю ему «двойку». Потому, что не к этому я стремился, начиная свои «уроки». Потому, что главное, чего я от вас так упорно добивался на протяжении всех моих занятий, чтобы вы сами имели возможность в каждый момент жизни поставить себе ту оценку, которую вы заслуживаете. Поскольку только эта оценка и является самой настоящей и самой заслуженной. Потому, что только она одна характеризует человека как личность, достойную своего призвания.

И, если вы в одно прекрасное утро, приготовив ту же самую"Яичницу по-деревенски», вдруг вспомните про Филю и Уркана – «братьев» наших меньших – знайте, что я вместе с вами улыбнусь; если на обед вы сварите «Щавелевый суп» и он вам навеет своим ароматом российскую глубинку с её девственно-величавой природой, источающей запах сосновой хвои и навоза, парного молока и деревенского хлеба, – значит, не зря я надрывался; наконец, если за праздничным ужином вам, решившемуся удивить своих друзей «Жульеном» или «Баклажанами по-испански», вдруг по ассоциации вспомнятся мои любимые литературные герои, которые «заставят» вас быть галантными и благородными по отношению к дамам и учтивыми, тактичными и уважительными к остальным гостям, то поверьте, – мне этого будет вполне достаточно. Потому, что это будет означать, что мои «уроки» не прошли бесследно. Следовательно, задача, поставленная автором в самом начале, решена и конечная цель достигнута.

Медовик

Не случайно наше самое последнее задание, посвящено торту: я специально решил под занавес немного «подсластить». Сейчас подобных рецептов развелось как собак нерезаных, я же помню то время, когда их было всего несколько. Одним, из которых, и хочется поделиться с вами.

Для коржей:
Яйца – 4 шт;
Сахар-песок – 1 ст.;
Мед – 2 ст. ложки;
Сода – 1 ч. ложка;
Мука в/с – 2 -3 ст.;
Уксус 9%-ный – 1 ч. ложка;

Для крема:
Сметана 20%-ная – 500 мл;
Сахар-песок – 1,5 ст.;

Лично для меня самым сложным было замесить тесто на коржи, поскольку делается это все на «водяной бане». Это когда в одну кастрюлю наливается небольшое количество воды, доводится до кипения, а затем в неё опускается другая кастрюля (естественно, с меньшим диаметром), в которой, собственно, и находятся все ингредиенты, необходимые для того, чтобы замесить тесто на коржи для будущего торта.

Этапы приготовления медовика. Фото автора

Итак, в меньшую кастрюлю мы вбиваем сначала яйца, следя за тем, чтобы туда случайно не попало испорченное яйцо. Засыпаем одним стаканом сахарного песка. Добавляем 2 столовые ложки меда (любой, какой вам только нравится). Берем столовую ложку, насыпаем в нее 1 чайную ложку соды и гасим ее примерно таким же количеством 9%-го уксуса. Сразу должна произойти бурная реакция. Если этого не произошло, выбросьте соду (или уксус?) на помойку и срочно «летите» в магазин за нормальными продуктами.

Отправляем содержимое столовой ложки в малую кастрюлю,

размешиваем все тщательно и ставим на «водяную баню», то есть малую кастрюлю помещаем в большую.

Узбекская матрёшка

Не могу удержаться, чтобы не поделиться впечатлениями моего наблюдательного минского друга, гостившего (на тот момент) у меня на родине и побывавшего в одном сельском магазинчике.

По его возбужденному состоянию и лукавым глазам я понял, что произошло что-то жутко интересное.

– Представляешь, – ошарашенно объявляет он мне, с опаской озираясь по сторонам, словно кто-то нас может подслушивать, – там в магазине я увидел набор кухонной посуды.

– Ну и что? А ты хотел увидеть там пушку или танк? – попытался съязвить я.

– Да нет же! Ты загляни.

«Ну что может быть интересного в обычном сельпо?» – подумалось мне. Однако любопытство взяло верх и я, войдя вовнутрь и подойдя к указанной витрине, остановился возле набора алюминиевых кастрюль.

– Ну, и? – не понял я.

– Читай. – шепотом произнес Андрей, кивнув головой на ценники, разложенные аккуратно под каждой из кастрюль.

Даже мне, привыкшему ко всему, сделалось смешно, когда мой взгляд упал на них. Под самой большой кастрюлей лежал ценник, на котором старательно было выведено «Каструл».

– Ну что ты хочешь от простого кишлачника? – попытался я защитить своего земляка.

– Нет, нет. Ты дальше читай.

Далее моему взору предстала кастрюля чуть меньших размеров, под которой тем же почерком было написано «Каструлка». Я не выдержал и засмеялся. Но… оказалось, что еще рано, потому, что товарищ тихонько дернув за рукав, перенаправил мое внимание к третьей, самой маленькой кастрюльке.

– «Каструлчик» – прочитал я сквозь слезы и мы мигом выскочили на улицу, чувствуя на себе недоуменный взгляд хозяина-продавца магазина.

***

Ну, а теперь, пожалуй, можно и продолжить.

Полагаю, нет необходимости подробно останавливаться на " водяной бане». Главное – принцип понятен. Одной рукой

придерживаем обе кастрюли толстой ухваткой, другой – помешиваем постоянно, пока содержимое не начнет пениться и подниматься по стенкам кастрюли. По времени это занимает где-то минут 10 – 15, не более.

Теперь нам нужен будет помощник. Пока вы держите обе кастрюли и помешиваете, ваш помощник должен осторожно и постепенно всыпать муку. Не пытайтесь всыпать всю муку разом. Лучше всего понемногу. Насыпали – размешали тщательно, опять насыпали – вновь размешали.

Постарайтесь уловить, почувствовать тот момент, когда муки уже достаточно. Не следует пересыпать муки, но и недосып также нежелателен. Тесто не должно прилипать к рукам, но в то же время оно не должно быть также крутым. Оно должно быть легкое и воздушное на вид, достаточно жидкое и горячее на ощупь, а по цвету напоминать горчицу.

Теперь выкладываем тесто на подпыленный мукой стол в виде обычной колбасы и нарезаем его на 5 или 6 частей. Обминаем слегка каждую из заготовок, выбираем одну из них и начинаем быстро и аккуратно раскатывать в тонкий пласт, размерами с прямоугольный противень. Чтобы тесто при раскатке не прилипало к столу его следует периодически подсыпать мукой.

Духовка должна быть заранее включена и нагрета до 200 градусов С. Наворачиваем наш первый тонкий пласт на скалку и осторожно переносим его на противень. «Пробежались» быстро вилкой по всему периметру пласта, часто-часто делая надколы и… скорей впихнули противень в духовку. В таком же быстром темпе принимаемся за вторую заготовку. Вы спрашиваете меня «почему скорее?». Да потому, что тесто не должно остыть до совершенно холодного состояния, иначе оно плохо потом будет раскатываться.

Пока вы занимаетесь раскаткой второго пласта (2 – 3 минуты), первый корж уже готов. Он должен слегка потолстеть и чуть-чуть подрумяниться. Ни в коем случае не следует передерживать коржи в духовке. Лучше – недодержать. А еще лучше – самим опытным путем почувствовать – когда их следует вынимать.

Дальше все идет по-накатаному: вынули один корж, затолкали в духовку другой раскатанный пласт, и так далее. Выпеченные коржи следует осторожно скидывать с противня на заранее подготовленную разделочную доску подходящих размеров. Следите за тем, чтобы коржи не приставали к противню. Для этого противень в самый первый раз следует посыпать слегка мукой.

С готовых коржей осторожно смахиваем остатки муки, складываем их все в одну стопку и острым ножом начинаем обрезать края, придавая будущему торту форму правильного прямоугольника (а можно – овала или круга). Если при обрезке краев коржи ломаются и жесткие, то это означает лишь одно – передержали в духовке.

Обрезки ни в коем случае не выбрасываем, а ломаем их и по частям перетираем между ладонями, превращая их в мелкую крошку для обсыпки последнего (верхнего) коржа.

Теперь смешиваем один стакан сахара с 500 мл. сметаны. Все – крем готов! Этим кремом промазываем все коржи, начиная с нижнего. Выкладываем на каждый корж по 3 – 4 столовые ложки крема и этой же ложкой размазываем по всей площади коржа. Поверх укладываем следующий корж и повторяем процедуру смазывания. Последний корж желательно смазать обильнее, так как на него мы отправим подготовленную крошку.

Готовый «Медовик» (вместе с разделочной доской) аккуратно впихиваем в обыкновенный полиэтиленовый пакет и плотно подворачиваем края, оставив небольшое отверстие для воздуха. Все это ставим на подоконник на 5 – 6 часов. По истечение указанного времени коржи успевают обильно пропитаться кремом, несколько разбухнув и одновременно значительно смягчившись.

Берем нож для торта и нарезаем «Медовик» на произвольное количество порций.

Ну и в заключение представим, что я тоже рядом с вами был, «мед – пиво пил, по усам текло, да в рот не попало». Тут и книжке конец, а кто вывел из всего сказанного нечто большее, чем просто, кулинария – тот, конечно-же, молодец!

notes

Примечания

1

Статья была написана давно, и лишь на днях я узнал фамилию дяди-Коли – Сущинский.

2

И только, совсем недавно, работая в «Русской Рюмочной №1», мне довелось наткнуться на «Московскую закуску» (говяжий костный мозг на гренках из Бородинского хлеба, подается с Костромской солью.)

По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родионова, именно эта закуска упоминается профессором Преображенским в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце».

А в «Славянском базаре» в свое время великолепно приготовляли гренки с костным мозгом (crouton a la moelle).